
Sm 14550





РУКОВОДСТВО

для

ХОЗЯЕКЪ, КЛЮЧНИЦЪ, ЭКОНОМОКЪ И КУХАРОКЪ.

составленное

К. Авдѣевой.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

Продается у издателя Санктпетербургскаго книгопродавца Василія Полякова, въ Гостиномъ дворѣ, по суконной линіи, подъ No 17.

У КНИГОПРОДАВЦА **ВАСИЛЬЯ ПОЛЯКОВА**,

въ гостиномъ дворѣ, по суконной линіи, подъ № 17,

продается слѣдующая книга:

О ПОЛѢЗНЫХЪ И ВРЕДНЫХЪ

СВОЙСТВАХЪ

ПИЩИ И НАПИТКОВЪ.

Сочиненіе Д...ра Гайна. Пер. В...ръ Х....нъ. С.П.Б. 1846. Ц. 1 р. 50 коп. сер. съ пересылкою.

Содержаніе этой достойной книги слѣдующее:

Введеніе. — Отдѣленіе I. *О пищѣ и напиткахъ вообще.* — I. О простыхъ питательныхъ веществахъ или органическихъ соединеніяхъ. — А. Простыя питательныя начала животной пищи. Бѣлковина (Albumen). Волокнина (Fibrina). Сырина или сырное вещество (Casien). Студень, студенина (Gelatina). Экстрактивныя начала (Zomidin и Osmazom). Жиръ. — Б. Простыя питательныя начала растительной пищи. Крахмалъ (Amylum). Инулинъ и цетраринъ. Сахаръ и его виды (Sacharum). Растительная или плодовая студень, пектинъ (Pectin). Камедь. Слизь, бассоринъ. Жирныя и эѳирныя масла. Растительная бѣлковина. Растительный клей (Gluten, colla). Легуминъ (Legumin). Смолы. Кислоты. Дубильное вещество. Экстрактивныя начала. Вода, ея составныя части. — II. Краткій обзоръ пищеварительнаго процесса. — III. Качества и дѣйствіе питательныхъ веществъ вообще. Удобовар

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

ХОЗЯЕКЪ, КЛЮЧНИЦЪ, ЭКОНОМОКЪ И КУХАРОКЪ.

СОДЕРЖАЩЕЕ ВЪ СЕБѢ:

Наставленія о приготовленіи различныхъ кушаньевъ пирожныхъ, пряниковъ, хлѣба, квасу, меду, пива, уксуса и ратафіи,—о заготовленіи въ прокъ и сбереженіи мяса, дичины и зелени, — о поданіи помощи угорѣвшимъ и утопшимъ, и о леченіи обыкновенныхъ болѣзней, — о приготовленіи домашнихъ лѣкарствъ, помады и притираній, — объ уходѣ за комнатными растеніями и пѣвчими птицами, — о домашнемъ бѣленіи и крашеніи разныхъ тканей, о истребленіи вредныхъ насѣкомыхъ, о чисткѣ серебра, картинъ, мѣдной посуды и пр. и пр. и пр.

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

ХОЗЯЕКЪ, КЛЮЧНИЦЪ, ЭКОНОМОКЪ

И КУХАРОКЪ.

СОСТАВЛЕННОЕ

Ж. Авдѣевой.

САНКТПЕТЕРБУРГЪ.

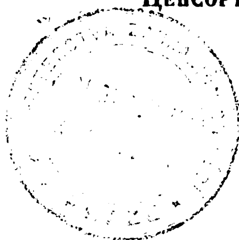
Продается у издателя санктпетербургскаго книгопродавца Василья Полякова, въ Гостиномъ дворѣ, по суконной линіи, подъ № 17.

У него же В. Полякова продаются какъ вновь вышедшія такъ и прежде изданныя книги по всѣмъ отраслямъ наукъ. Для учебныхъ заведеній и въ частности дѣлается уступка.

ПЕЧАТАТЬ ПОЗВОЛЯЕТСЯ,

съ тѣмъ, чтобы по отпечатаніи представлено было въ Цензурный Комитетъ узаконенное число экземпляровъ. С. Петербургъ, 13 Августа 1846.

Цензоръ: *А. Мехелинъ.*



въ типографіи к. жернакова.

1846.

ОГЛАВЛЕНІЕ.

	стран.
Кислыя щи съ капустой	1
Щи сборныя	—
Борщъ	2
Супъ изъ курицы съ фаршемъ	3
— съ салатомъ	4
— изъ чечевицы	5
Селянка изъ перепелокъ	—
— — рыбы	—
Уха изъ стерляди	6
— — раковъ	—
Щи постныя	7
Кашица съ грибами	—
Бужанина	—
Солонина	8
Холодный поросенокъ	—

	стран.
Студень	8
Холодная индѣйка	—
— говядина	9
— осетрина	—
Разварной лещъ	—
Заливной сазанъ	10
Караси со сметаною	—
Соусъ изъ говядины	11
— изъ индѣйки	—
Макароны съ ветчиной	12
Соусъ съ цыплятами	—
— съ дичиною	13
— изъ мозговъ	—
— изъ цыплятъ зеленой	—
Языкъ съ сыромъ пармезаномъ	14
Щука съ зеленымъ горохомъ	—
Треска со сметаною	15
Жареной молодой барашекъ	—
Четверть дикой козы	16
Жареной заяцъ	—
— гусь	—
Жареные цыплята	17
Свѣжая жареная камбала	—
Жареной карпъ	—
Жареная форель	—

	стран.
Жареной судакъ	18
Жареная тыква	—
Чиненая тыква	—
Перепечь	19
Сладкій пирогъ	—
Пирогъ изъ блиновъ	—
Каравай	20
Тыковникъ	—
Каша молочная	21
Варенцы	—
Маковое пирожное	—
Пирожное изъ яблоковъ	22
Земляничной кремъ	—
Пряники	23
Пряники миндальные	—
Абрикосовая постила	24
Постила изъ черной смородины	—
Обсахаренная рябина	25
Французскіе пряники	—
Пеклеванные хлѣбы	26
Хлѣбъ съ тыквою	—
Отличное тѣсто для пироговъ	—
Мартовской квасъ	27
Малиновый медъ	28
Ратафія изъ лицовыхъ цвѣтовъ	29

	стран.
Ратафія	30
— изъ какао	—
Уксусъ изъ яблоковъ	31
— лимонный	—
Розовый уксусъ	32
Уксусъ для салата	—
Солонина	—
Соленая бѣлужина	33
Соленіе щукъ, судаковъ, сиговъ	34
Духовая дичина	35
Чухонское масло	—
Огурцы	—
Дыни въ уксусѣ	36
Свѣжая сушеная капуста	37
Кислая сушеная капуста	—
О поданіи помощи угорѣвшимъ	—
О поданіи помощи утопшимъ	39
Леченіе легкихъ ушибовъ	40
Пособіе ушибеннымъ	41
Алтейный корень	—
Испытанное средство отъ ломоты	43
Яблоки какъ лекарство	44
Яица	—
Сахаръ, употребляемый въ видѣ лекарства	—
Снить	45

	стран.
Судороги и рѣзь въ животѣ	45
Муравейной уксусъ	46
Чаберъ	—
Раковыя жерновки	47
Лекарство отъ ужаленія змѣй	—
Отличное и безвредное умыванье	—
Дѣвичье молоко	48
Умыванье	—
Умыванье	49
Притиранье изъ какао	—
Умыванье	—
Вода придающая лицу бѣлизну	—
Помада для губъ	50
Средства противъ сырости	51
Средства предохранять собакъ отъ бѣшенства	—
Кошки	52
Средства разводить померанцевыя деревья	—
Миртовыя деревья	53
Миндальное дерево	54
Волкамерія	—
Розы	—
Китайская роза	55
Гіацинты	—
Гортензія	57

	стран.
Левкой	57
Гвоздики	58
Маіоранъ	—
Мелисса или лимонная трава	59
Розмаринъ.	—
Кипарисъ	—
Базиликъ	60
Капуцины или настурціи	—
Простое средство имѣть сильныя и здоровыя растенія	—
Способъ получать цвѣты красивѣе обыкновенныхъ	61
Средство имѣть ранніе цвѣты	—
Поздніе цвѣты.	—
Способъ сообщать цвѣтамъ новыя краски.	62
Способъ производить махровыя и разноцвѣтныя гвоздики	64
Средство сообщать цвѣтамъ новой запахъ.	65
Способъ ускорять прорастаніе сѣмянъ . . .	—
Средство выращать скоро салатъ.	—
Другой способъ	66
Выростить на скоро селлерею	—
Пѣвчія птицы	—
Соловей.	67
Канарейки.	69

	стран.
Жаворонки	70
Щеголъ	71
Чижъ	—
Снѣгирь	—
Синица	72
Скворцы	—
Попугаи	73
Разные способы истреблять сверчковъ	74
Средства истреблять клоповъ	75
— — блохъ	—
Вѣрное средство истреблять таракановъ	76
Способъ чистить серебро	—
Способъ чистить мѣдную посуду	—
Легкой способъ чистить картины	77
Отличный составъ для склеиванія посуды	—
Клей для фарфору	78
Составъ для склеиванія мрамору	—
Замаска	79
Цементъ для склеиванія мрамору	—
Непереводящіяся чернила	—
Дешевыя чернила	80
Чернила, принимающія разныя цвѣта	—
Березовый трутъ	—
Дешевой трутъ	81
Наборъ настоящаго ерофеича	—

	стран.
Глинтвеинъ	82
Гогель-могель	83
Сабаіонъ	—
Отличное мыло, сгоняющее съ лица загаръ, веснушки и пятна	—
Составъ для полированія мебели	84
Домашнее крашенье	—
Крашенье фернамбукомъ	—
Дешевая красная краска	85
Желтая краска изъ конскаго щавеля	86
Зеленая краска	—
Фіолетовая краска	—
Способъ красить шерстяныя матеріи въ черный цвѣтъ	87
Бланжевая краска	—
Способъ сберегать пиво безъ льду	—
Колбасы говяжьи	88
Колбасы сборныя	89
Сосиски	—
Признаки хорошей коровы	—
Содержаніе рогатаго скота	91
О бѣленіи нитокъ, пряжи и холстовъ	94
Другой способъ бѣленья	—

РУКОВОДСТВО

ДЛЯ

ХОЗЯЕКЪ, КЛЮЧНИЦЪ, ЭКОНОМОКЪ

И КУХАРОКЪ.

Кислыя щи съ капустой. Разнявъ на части три или четыре фунта говядины, вымой, положи въ горшекъ, чтобъ было немного менѣе половины горшка; налей холодной водой, положи по пропорціи кислой капусты, посоли, поставь въ печь, и когда довольно уварятся, прибавь одну или двѣ луковицы, изкрошивъ ихъ мелко, а наконецъ заправь мукой или сметаной.

Щи сборныя. Возьми по фунту говядины, баранины и ветчины одну курицу и половину гуся, курицу и гуся разними на части, все хорошенько

вымывъ положи въ горшекъ, налей водой, поставь въ печь. Потомъ возьми кислой рубленой или шинкованной капусты три фунта, изкроши двѣ луковицы; лукъ и капусту положи въ кастрюлю, прибавь двѣ ложки коровьяго масла, обжарь мѣшая, чтобъ не пригорѣло, обжаривъ выложи капусту въ бульонъ, и дай щамъ хорошо увариться. Когда щи поспѣютъ, тогда заправь ихъ, взявъ чайную чашку сметаны и двѣ ложки муки. Лѣтомъ, вмѣсто капусты можно употреблять зелень, напримѣръ: шпинатъ, щавель, свекольникъ или другую какую нибудь зелень. Если будешь варить щи съ зеленью, то зелень должно перебрать, вымыть и поставить варить въ горшкѣ, накрывъ горшекъ, когда зелень будетъ мягка, откинь на сито, выжми воду, изруби мелко, положи въ кастрюлю, съ двумя изкрошенными луковицами, обжарь въ маслѣ, выложи въ бульонъ; подавая на столъ заправь сметаною.

Борщъ. Возьми два фунта хорошей говядины, фунтъ ветчины, а если кто пожелаетъ можно положить въ борщъ утку, гуся, дичины, но всегда съ прибавкою говядины или баранины. Бураки лучше класть квашеные, за не имѣніемъ квашеныхъ, нашинкуй свѣжей свеклы, и свѣжей капусты,

накроши луку, поджарь бураки, лукъ и капусту въ маслѣ, когда довольно ужарится, прибавь немного муки, сотри хорошенько, разведи бульономъ, выложи въ горшекъ къ говядинѣ. За полчаса до обѣда, пэжарь фунтъ сосисекъ, положи въ борщъ. Подавая на столъ можно забѣлить сметаной.

Супъ изъ курицы съ фаршемъ. Возьми хорошую курицу, обрѣжь бѣлое мясо, а кости изруби, прибавь два фунта говядины, налей четыре бутылки воды, посоли, поставь въ печь или на плиту. Бѣлое мясо изрѣжь въ мелкіе кусочки, очисти отъ жилъ, прибавь три или четыре вареныхъ и протертыхъ картофеля, четверть фунта чухонскаго масла, истолки все вмѣстѣ, чтобъ сдѣлалось мягко какъ тѣсто, положи двѣ ложки сливокъ, два яица, понемногу соли и мушкатнаго орѣшка, посыпь перцу. Когда бульонъ будетъ готовъ, процѣди, дай отстоятся, слей въ кастрюлю, накроши по одному корню петрушки и моркови, а если случится спаржа, то ее изрѣзавъ въ кусочки, въ полвершка длиною положи туда же, кладутъ также молодой горохъ, вылущивъ его изъ шелухи, положивъ это въ процѣженный бульонъ, дай хорошо увариться. Между тѣмъ въ особую кастрюльку

налей воды, положи кусокъ масла, величиною съ куриное яицо, не много соли, и когда вода закипитъ ключемъ, клади въ нее фаршъ, съ серебряной чайной ложки, дай вариться полчаса, а потомъ вынувъ опусти въ супъ, вскипяти одинъ разъ, отпускай на столъ, посыпь зеленой рубленой петрушки и укропу.

Супъ съ салатомъ. Возьми кочаннаго салату сколько угодно, очисти верхніе листья, обдай кипяткомъ, и дай постоять полчаса; потомъ вынувъ выполощи въ холодной водѣ, начини слѣдуюшимъ фаршемъ: возьми телятины или говядины фунта два отъ филею, очисти отъ жилъ и перепонокъ, изрѣжь въ кусочки, изруби мягко, прибавь полфунта бѣлаго хлѣба, размоченнаго въ молокѣ, и выжатаго до суха, четверть фунта чухонскаго масла, соли перцу и мушкатнаго орѣшка, смѣшай все вмѣстѣ, положи одно за другимъ пять яицъ, и еще хорошенько поруби. Когда фаршъ будетъ готовъ, начини имъ кочаны салату, обвяжи нитками, положи въ кастрюлю, вымазанную масломъ, дно которой уложи ломтиками телятины, а сверху закрой тоненькими ломтиками шпеку, также положи луку, нарѣзаннаго кружечками и моркови,

влей не много бульону, накрой кастрюлю, вари на легкомъ огнѣ. Когда салатъ будетъ готовъ, вынь, сними нитки, положи въ бульонъ дай разъ вскипѣть. Отпуская на столъ, посыпь зеленаго рубленаго укропу.

Супъ изъ чечевицы. Перебравъ фунтъ чечевицы, вымой, положи въ кастрюлю, прибавь по два корня моркови и петрушки, двѣ луковицы, нѣсколько цѣльныхъ гвоздичекъ. Когда чечевица разварится, протри сквозь сито, налей бульономъ, дай прокипѣть; отпуская на столъ, положи ломтиковъ бѣлаго хлѣба, обжаренныхъ въ маслѣ. Точно также приготовляютъ супъ изъ турецкихъ бобовъ.

Селянка изъ перепелокъ. Нашинковавъ сколько потребно свѣжей капусты, обдай кипѣткомъ, давъ постоять не много, откинь на сито. Потомъ положивъ капусту, въ кастрюлю, прибавь мелко изшинкованнаго луку, обжарь въ маслѣ. Вымочивъ перепелокъ въ молокѣ, обжарь въ маслѣ; положи вмѣстѣ съ капустой на глубокую сковороду, приправь уксусомъ, поставь на полчаса въ печь или духовой шкафъ, и наконецъ заправь не много мукой.

Селянка рыбная. Возьми рубленой кислой капусты, двѣ шинкованныя луковицы, обжарь

въ маслѣ маковомъ или орѣховомъ, прибавь ложку муки и еще нѣсколько пожарь, влей квасу, выложи на глубокую сковороду, положи соленой осетровой тешки, изрѣзанной небольшими кусочками, а если случится и другая какая нибудь рыба, также можно прибавить въ селянку; посыпь перцомъ и мушкатнымъ орѣшкомъ, вымѣшай хорошенько, уварп до спѣлости, а потомъ поставь на четверть часа въ печь, чтобъ сверху зарумянилась.

Уха изъ стерляди. Очистивъ стерлядь и налима, нарѣжь звеньями; приготовь бульонъ изъ мелкой рыбы, когда рыба разварится, процѣди бульонъ сквозь частое сито, положи по одному корню петрушки, селлерея, моркови и порею, дай раза два вскипѣть, опусти рыбу, когда будетъ кипѣть, снимай пѣну, положи не много маслинъ, лимона, нарѣзаннаго кружечками и лавроваго листу.

Уха изъ раковъ. Свари пятьдесятъ раковъ, сними съ нихъ спинные черепки, очисти шейки и клешни; сдѣлай фаршъ изъ рыбы какая случится, слѣдующимъ образомъ: снявъ съ рыбы кожу, выбери кости, истолки мягко, прибавь размоченнаго бѣлаго хлѣба, посоли, поджарь фаршъ

въ маковомъ маслѣ, изруби, смѣшай съ мягко разваренными рисомъ, положи масла, соли и мушкатнаго орѣшка, начини раковые черепки. Потомъ свари уху изъ рыбы какая случится, процѣди, положи кореньевъ и лавроваго листу, прокипяти, опусти туда же раковые шейки и начиненные раковые черепки.

Щи постныя. Сотри кислую капусту съ орѣховымъ или маковымъ масломъ, мелко искрошеннымъ лукомъ и ложкою муки налей по пропорціи водою, поставь въ печь. Потомъ положи бѣлыхъ грибовъ, мелко изрѣзанныхъ, и немного овсяныхъ или ячныхъ крупъ.

Кашица съ грибами. Завари на кипяткѣ жидкую кашу изъ пшена, положи въ нее мелко шинкованныхъ бѣлыхъ грибовъ и крошенаго луку, обжаренныхъ въ маслѣ, посоли и дай увариться.

Бужсенина. Возьми хорошій свѣжій окорокъ свинины, вымой и нашпикуй чеснокомъ, разрѣзавъ каждой зубокъ по поламъ, положи на сутки въ квасъ, потомъ вынувъ обмой водой, натри солью, изжарь въ печи, содравъ кожу, подавай горячій. Къ окороку подаютъ уксусъ, горчицу и чеснокъ толченой и разведеной сметаною.

Солонина. Хорошую часть солонины увари до мягка, но, наблюдай, чтобъ не переварилась; когда поспѣетъ вынь, очисти ножемъ пѣну. Потомъ натри хрѣну, разведи сметаной, облей солонину.

Холодный поросенокъ. Сваривъ поросенка въ водѣ съ солью, лукомъ, укрономъ и чабромъ, разними на части, облей хрѣномъ, разведеннымъ сметаною.

Студень. Возьми говяжью студень, то есть: четыре ноги, уши и губы, опали, вычисти хорошенько, налей кипяткомъ, дай стоять, пока вода остынетъ; потомъ выскреби ножемъ, положи въ холодную воду, и оставь стоять до другаго дня въ холодномъ мѣстѣ. На другой день, разними ноги, вымой студень въ теплой водѣ, уложи въ горшекъ, налей холодной водой, посоли, поставь въ печь, и вари до тѣхъ поръ, пока мясо отстанетъ отъ костей, потомъ вынувъ изъ печи процѣди бульонъ, выбери кости, изруби мясо, разведи бульономъ, разлей въ формы или чашки, поставъ въ холодное мѣсто. Студень можетъ стоять въ холодномъ мѣстѣ дней десять, не подвергаясь порче. Ее подаютъ съ толченымъ чеснокомъ, хрѣномъ и уксусомъ, и съ солеными огурцами.

Холодная индѣйка. Сваривъ индѣйку, разни-

ми на части, обложи солеными лимонами, нарѣзанными тоненькими кружками или мочеными сливами, выбравъ изъ нихъ косточки.

Холодная говядина. Возьми вареной или жареной говядины, нарѣзавъ ломтиками уложи на блюдо, обложи вареной свеклой, нарѣзанной кружками, также кружками луку обжаривъ его сначала въ маслѣ, обсыпь капорцами, зеленой рубленой петрушкой. Потомъ возьми молоки изъ селедки, выполощи ихъ въ холодной водѣ, протри сквозь сито, прибавь одинъ круто сваренной желтокъ, столовую ложку прованскаго масла, немного перцу и все вмѣстѣ сотри, разведи уксусомъ, облей говядину.

Холодная осетрина. Свари звѣно свѣжей осетрины, выложи на блюдо, посыпь мелко рубленнымъ укропомъ и петрушкой; подавай съ слѣдующимъ соусомъ: ложку муки сотри съ постнымъ или коровьимъ масломъ, поджарь немного, разведи рыбнымъ или мяснымъ бульономъ, положи два лавровыхъ листа, щепотку толченаго перцу, посоли, прибавь двѣ ложки уксусу, щепотку тмину, увари, процѣди сквозь сито, подавай въ особомъ судкѣ.

Разварной лещъ. Леща очиститъ и выпотро-

шивъ, вымой, свари въ водѣ по поламъ съ огуречннымъ разсоломъ, лукомъ и огурцами, нарѣзанными кружечками, цѣльнымъ перцомъ и лавровымъ листомъ. Когда поспѣетъ положи на блюдо, обложи лукомъ и огурцами, съ которыми онъ варился, подлей не много отвару, подавай съ хрѣномъ и уксусомъ.

Заливной сазанъ. Сазана или другую крупную рыбу, нарѣзавъ звеньями перемой, отвари въ водѣ съ солью. Въ бульонъ, въ которомъ варилась рыба, положи разныхъ кореньевъ, луку, цѣльнаго перцу, лавроваго листу и мелкой рыбы; давъ рыбѣ хорошо увариться, процѣди бульонъ. Сазана или другую рыбу, которую хочешь заливать, укрась ломтиками лимона, зеленой петрушкой и капорцами, залей приготовленнымъ бульономъ, застуди.

Караси со сметаной. Очистивъ карасей, надчеркай ножемъ, отвари въ водѣ съ солью, потомъ возьми четверть фунта свѣжаго чухонскаго масла, сотри па легкокъ, жару съ ложкою муки, прибавь чайную чашку сметаны или сливокъ, вымѣшай, положи мелко рубленаго укропу, и если случатся, раковыхъ шеекъ. Вынувъ кара-

сей изъ бульону, дай осякнуть, положи на блюдо, облей соусомъ.

Соусъ изъ говядины. Взявъ хорошую часть говядины, положи въ кастрюлю, налей холодной водой, посоли, увари до мягка; слей бульонъ и употреби для супу, а говядину, положивъ на блюдо, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми двѣ горсти зеленой петрушки, искроши мелко, потомъ истолки, положи въ кастрюлю, влей два стакана бульону, не много виноградпаго вина, прибавь перцу, инбиря и мушкатнаго орѣшка, вари на легкомъ огнѣ часъ, процѣди сквозь сито, поставь на плиту, и когда начнетъ кипѣть, подбѣй четырьмя яичными желтками, облей говядину.

Соусъ съ индѣйкою. Вымывъ и заправивъ молодую индѣйку, положи въ кастрюлю, вымажь масломъ, покрой тоненькими ломтиками шпеку, положи по одному корню петрушки, селлерея, моркови и разныхъ специй, налей бульономъ и вари. Когда индѣйка будетъ готова, приготовь слѣдующій соусъ: положивъ въ кастрюлю ложку чухонскаго масла и ложку муки, сотри, посоли, прибавь мушкатнаго орѣшка, разведи бульономъ, и давъ закипѣть, посыпь рубленой зеленой петрушки и укропу,

приправь лимоннымъ сокомъ. Индѣйку разнявши на части облей соусомъ.

Макароны съ ветчиной. Возьми запеченной или сваренной ветчины, нарѣжь тоненькими ломтиками; потомъ сваривъ макароны въ водѣ, откинь на сито, глубокое блюдо вымажь масломъ, положи рядъ макароновъ, а на нихъ рядъ ветчины, и продолжай укладывать такимъ образомъ пока все уложишь, наблюдая, чтобъ послѣдній верхній слой былъ изъ макароновъ. За тѣмъ возьми четыре яица и чашку сметаны взбей вмѣстѣ, облей макароны, посыпь сыромъ, поставъ въ печь, дай зарумяниться.

Соусъ съ цыплятами. Возьми пару хорошихъ, вычищенныхъ цыплятъ, вымой, заправь, налей столько воды, чтобы она покрыла цыплятъ, посоли, поставь на огонь, и когда начнетъ кипѣть, влей стаканъ сливокъ, положи нѣсколько кусковъ лимона. Уваривъ до спѣлости цыплятъ, разними на части, облей слѣдующимъ соусомъ: возьми ложку сливочнаго масла, пол-ложки муки, сотри на легкомъ огнѣ вмѣстѣ, разведи бульономъ, въ которомъ варились цыплята, прибавь трюфелей или шам-

пиньоновъ, увари, выжми сокъ изъ одного лимона, облей цыплятъ.

Соусъ съ дичиною. Рябчиковъ, куропатокъ или другую дичину нашпикуй, изжарь, когда будутъ готовы, разними на части. Потомъ приготовь соусъ: ложку масла и ложку муки смѣшавъ вмѣстѣ поджарь до красна, разведи бульономъ, подцвѣти подожженымъ сахаромъ, прибавь капорцовъ, оливокъ, лимону, нарѣзаннаго кружками, прокипяти, и облей этимъ сокомъ дичину.

Соусъ изъ мозговъ. Намочи двѣ пары мозговъ въ холодной водѣ, потомъ сними съ нихъ перепонку, обвари, откинь на сито, обваляй въ сырыхъ яицахъ, обсыпь сухарями, изжарь въ маслѣ, уложи на блюдо, посыпь рубленой зеленой петрушкой. Соусъ къ мозгамъ приготовь такимъ образомъ: возьми соку изъ поджареной телятины или говядины, разведи бульономъ, подцвѣти жженымъ сахаромъ, подправь мукой, подожженой до красна, положи ложку уксуса или выдави сокъ изъ одного лимона, облей мозги.

Соусъ изъ цыплятъ зеленой. Возьми по горсти шпинату, петрушки и кервелю, перебери, вымой, изрѣжь мелко, потомъ истолки, поставь

на плиту, и когда закипитъ, вымѣшай и дай вариться полчаса, за тѣмъ процѣди, подправь мукой съ масломъ, посыпь перцу и мушкатнаго орѣшка, прокипяти. Цыплятъ сваривъ до полуспѣла, вынь, дай стечь бульону, разними на части, обваляй въ яицахъ и сухаряхъ, обжарь въ маслѣ, уложивши на блюдо облей соусомъ.

Языки съ сыромъ пармезаномъ. Вымывъ языки свари въ соленой водѣ съ кореньями и пряностями, когда хорошо уварится, сдери кожу, нарѣжь ломтиками, положи въ кастрюлю, влей рюмку винограднаго вина и ложки три хорошаго бульону прокипяти. Потомъ вынувъ языки изъ кастрюли, половину жидкости вылей на блюдо, посыпь въ нее тертаго пармезану, уложи ломтики языка вѣнчикомъ; облей, оставшимся въ кастрюлѣ соусомъ, обсыпь пармезаномъ, поставь въ печь, дай зарумяниться. Соусъ сдѣлай слѣдующій: ложку масла сотри съ мукою, разведи бульономъ, положи по немногу соли, перцу и мушкатнаго орѣшка, прокипяти, выжми сокъ изъ одного лимона, подбей двумя желтками.

Щука съ зеленымъ горохомъ. Вычиствъ и

вымывъ щуку, надрѣжь кожу, посыпь мукой, облей масломъ, зажарь въ печи. Вылущи зеленаго гороху сколько нужно, положи въ кастрюлю, прибавь кусокъ чухонскаго масла, величиною съ куриное яицо, обжарь горохъ, безпрерывно мѣшая, посоли, разведи бульономъ или сливками. Уложивъ щуку на блюдо, посыпь зеленой рубленой петрушкой, обложи горохомъ. Такимъ же образомъ можно приготовлять соусъ изъ сухаго зеленаго гороху, размочивъ его сначала въ теплой водѣ.

Треска со сметаною. Возьми размоченной трески, свари въ водѣ; между тѣмъ обжарь въ маслѣ шарлоту или простаго луку, нашинковавъ его мелко, прибавь немного муки, разведи сметаною, вскипяти. Положивъ треску на блюдо облей соусомъ, посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ.

Жареной молодой барашекъ. Возьми молодаго барашка, вымой хорошенько; потроха изъ него свари, изруби, прибавь пять круто свареныхъ и мелко изрубленыхъ яицъ, крутой каши, изъ смоленскихъ или гречневыхъ крупъ; смѣшавъ вмѣстѣ потрохъ, кашу и яица, положи двѣ ложки коровьяго масла, нѣсколько сырыхъ яицъ, посоли, посыпь перцу и мушкат-

наго орѣшка, начини барашка, зашей, изжарь поливая масломъ и оборачивая. Подавая на столъ выдерни нитки, положи барашка на блюдо, облей сокомъ, который онъ далъ изъ себя.

Четверть дикой козы. Нашпиковавъ четверть дикой козы, положи въ удобную посудину, влей бутылку уксуса, посоли, положи перцу и лавроваго листу, оставь въ этомъ маринадѣ дни на три. Потомъ вынувъ ополосни холодной водой, изжарь въ печи, смазывая по чаще масломъ.

Жареной заяцъ. Выпотрошивъ, вымывъ и содравъ перепонки съ зайца, натри его солью, нашпикуй, и дай полежать часа два. Потомъ положи на противень, вымажь масломъ, поставь въ печь или духовой шкафъ, а когда зарумянится, оборотн на другую сторону. Наконецъ облей свѣжей сметаной или сливками, обсыпь толчеными сухарями, дай постоять въ легкомъ жару съ полчаса. Отпуская на столъ, разними на части, облей сокомъ, въ которомъ жарился заяцъ.

Жареный гусь. Опаливши гуся вымой, заправь ноги, посоли, положи на противень, поставь въ печь, дай хорошо со всѣхъ сторонъ зарумяниться. Для жаркова должно выбирать молодаго гу-

ся и если кому угонно, начинить кашей, шинкованной капустой или яблоками.

Жареные цыплята. Очистивши и вымывъ цыплятъ, положи въ кастрюлю, облей масломъ, посоли, поставь въ печь или духовой шкафъ, почаще поворачивай, чтобъ они хорошо ужарились, когда будутъ готовы, обсыпь толчеными сухарями, дай зарумяниться. Подавмя на столъ, разпими, уложи на блюдо, посыпь зеленой рубленой петрушкой, облей сокомъ, въ которомъ они жарились.

Свѣжая жареная камбала. Очистивъ камбалу, посоли, посыпь мукою, изжарь въ коровьемъ маслѣ; когда будетъ готова, облей лимоннымъ сокомъ и масломъ поджаренпнымъ до красна, посыпь зеленою рубленою петрушкою.

Жареной карпъ. Карпа вычиствивъ, выпотроши, разрѣжь на части, посоли, обваляй въ мукѣ, облей масломъ, и обжарь на сковородѣ. Изжаривъ карпа, уложи на блюдо, а въ масло въ которомъ онъ жарился, влей по немногу бульону и уксусу, прокипяти, облей карпа.

Жареная форель. Очиствивъ небольшихъ форелей, приготовь какъ слѣдуетъ, надчеркай ножемъ, посоли и дай полежать часа два. Потомъ

влей на сковороду прованскаго масла, и разгорячивъ его до степени кипѣнія, положи въ масло форелей, поставь въ печь или духовой шкафъ, жарь помазывая прованскимъ масломъ. Когда форели изжарятся, положи на блюдо, облей коровьимъ масломъ, поджареннымъ до красна, выдави сокъ изъ лимона.

Жареной судакъ. Счистивъ съ судака чешую, выпотроши, вымой, нарѣжь звеньями, посоли, и дай такъ полежать чтобъ впиталась соль. Возьми три анчоуса, а если не случится анчоусовъ, то можно замѣнить ихъ селедкой, вымочивъ ее въ молокѣ или квасѣ; выбравъ кости, искроши мелко, прибавь нѣсколько кружковъ лимона, немного тертаго бѣлаго хлѣба, толченой гвоздики и мушкатнаго орѣшка, смѣшавъ все вмѣстѣ изруби. Наконецъ обмакнувъ судака въ сырыя яица, обваляй въ приготовленной смѣси, обжарь въ коровьемъ маслѣ, а когда ужарится, подлей немного винограднаго вина, выложи на блюдо.

Жареная тыква. Очистивъ съ тыквы кожу, нарѣжь ломтиками, обваляй въ мукѣ, обжарь въ маслѣ, а когда изжарится, облей свѣжею сметаною, поставь въ печь, и дай зарумяниться.

Чиненая тыква. Очистивъ цѣлую тыкву,

срежь верхъ, но такъ, чтобъ послѣ опять можно было наложить, семена вычисти. Потомъ изруби говядины съ лукомъ, поджарь въ маслѣ, посоли, посыпь перцомъ, перемѣшай, начини полную тыкву, наложи сверху срѣзаннымъ кружкомъ, прикрѣпи ее деревянными спичками, положи въ горшекъ, покрой, поставь въ печь, упарь до мягка.

Перепечь. Баранью сырую печенку изруби мелко, смѣшай съ яицами, то есть: смотря по количеству печенки, положи два или три сырыхъ яица, прибавь двѣ ложки сливокъ, перцу и соли. Потомъ обложи бараньимъ сальникомъ кастрюлю или форму, выложи въ нее печенку, закрой краями сальника, поставь въ печь.

Сладкій пирогъ. Раскатай изъ сдобнаго тѣста листъ, въ палецъ толщиною, положи на оловянное блюдо, обрѣжь, наложи пастилы, нарѣзанной мелкими кусочками, смочи патокой, сверху накрой другимъ листомъ изъ тѣста, обровняй, надчеркай острымъ ножемъ крышку, вымажь яйцомъ, посади въ печь, дай хорошо зарумяниться.

Пирогъ изъ блиновъ. Замѣси сдобнаго пресна-го тѣста на молокѣ и яицахъ, прибавь масла, сдѣлай изъ него рантъ или окраины на оловянномъ блюдѣ. За тѣмъ напеки молочныхъ тон-

кихъ блинцовъ, перемажь масломъ, клади въ сдѣланный рантъ, пересыпая каждой блинъ сухимъ свѣжимъ тварагомъ, смѣшаннымъ съ рублеными яицами, наложивъ полонъ облей сверху масломъ, закрой тѣмъ же тѣстомъ, изъ котораго сдѣланы окраины, вымажь яицомъ, посади въ печь.

Каравай. Возьми стаканъ воды, ложку дрожжей, подбей мукою, съ вечера или рано по утру; когда дрожжи подымутся, выпусти шесть яицъ цѣлыхъ и отъ шести одни желтки, бей мутовкою полчаса, прибавь чайную чашку муки крупчатой, стаканъ растопленнаго масла, не много соли, влей дрожжи, поставь въ тепломъ мѣстѣ, дай взойдти. Когда хорошо подымется, положи четверть фунта изюму, по щепоткѣ корицы и кардамону, ложку столовую мелкаго сахару, чайную чашку сливокъ и чайную чашку крупичатой муки; по бей еще съ полчаса, вылей въ форму, дай подняться, поставь въ печь.

Тыковникъ. Завари на молокѣ просяную кашу, когда просо разварится, выложи въ чашку, прибавь столько же тыквы сколько каши, свареной въ молокѣ и протертой сквозь сито; туда же выпусти нѣсколько яицъ, вымѣшай хорошенько,

выложи въ форму, поставь въ печь. На столъ подавай со сливками.

Каша молочная. Свари на сливкахъ пополамъ съ свѣжимъ молокомъ кашу изъ рису или манныхъ крупъ, выложи на блюдо, а когда она поостынетъ, и подернется перепонкою, посыпь ее густо сахаромъ; потомъ разогрей до красна желѣзную лопатку, и припеки сахаръ, водя ею надъ сахаромъ.

Варенцы. Напеки тоненькихъ блинцовъ, положи въ каждой блинъ творогу стертаго съ яицами, загнувъ блинъ съ четырехъ сторонъ, сложи въ двое, покладя въ глиняную латку, поставъ въ печь.

Маковое пирожное. Обдай кипяткомъ макъ, дай постоять часа два, откинь на сито, а когда стечетъ вода, истолки въ ступѣ, положи по вкусу меду или сахару, прибавь полфунта толченаго миндалю, не много толченой корицы и два сырыхъ яица, смѣшай хорошенько. Потомъ приготовь слѣдующее тѣсто: возьми два яица, стаканъ холодной воды, замѣси тѣсто, прибавь фунтъ перемытаго чухонскаго масла, разминай руками чтобъ тѣсто сдѣлалось мягко, за тѣмъ бей скалкою полчаса, подсыпая мукою. Наконецъ пере-

дѣлай тѣсто въ маленькія булочки, раскатай ихъ толщиною въ полпальца, наложи начинкой сдѣланной изъ маку; вмѣсто крышки сдѣлай на пирогахъ решеточку изъ того же тѣста, раскатавъ его толщиною въ обухъ столоваго ножа и нарѣзавъ рѣзцомъ узенькихъ полосокъ, вымажь яицомъ, посыпь сахаромъ съ корицею, посади на листѣ въ печь.

Пирожное изъ яблоковъ. Очисти дюжину яблоковъ, оставя вѣточки; положи въ тазъ фунтъ сахару, влей рюмку рому или французской водки, и бутылку винограднаго вина, прибавь не много корицы, поставь на огонь. Когда сыропъ начнетъ кипѣть, опусти въ него яблоки, дай имъ хорошо свариться, вынь изъ сыропу; потомъ увари сыропъ, чтобъ его не много осталось, вылей на яблоки. За тѣмъ раскатай изъ слоенаго тѣста тонкой листъ, нарѣжь рѣзцомъ полосокъ, шириною въ палецъ, обвей ими яблоки, положи на листъ, запеки въ печи или духовомъ шкафѣ, и давъ поспѣть загласируй сахаромъ.

Земляничный кремъ. Смѣшай съ фунтомъ земляники или малины бутылку густыхъ сливокъ, протри сквозь сито, положи чайную чашку мелко толченаго сахару, взбивай на льду вѣничкомъ;

когда всѣ сливки собьются въ пѣну, влей по не многу восьмушку развареннаго осетроваго клею, продолжая взбивать, выложи въ форму, поставь въ ледъ. Такимъ же образомъ приготовляется кремъ изъ всякихъ плодовъ. Подавля на столъ, форму или кастрюлю, въ которой приготовленъ кремъ, опусти на минуту въ теплую воду, чтобъ кремъ лучше вышелъ, выложи его ва блюдо.

Пряники. На фунтъ съ четвертью сахара, влей полфунта воды, поставь на огонь, дай вскипѣть; между тѣмъ обрѣжь съ одного лимона цедру, изруби мелко, положи въ сыропъ, вари пока сыропъ начнетъ густѣть. Тогда снявъ съ огня остуди, прибавь двѣнадцать золотниковъ толченаго сахару, и одинъ золотникъ чистаго наташу, смѣшавъ его съ сахаромъ, положи по золотнику корицы и кардамону мелко толченыхъ, полтора фунта муку, взбивай это тѣсто часъ. Потомъ посыпь на листъ бумаги картофельной муки, смѣшанной съ сахаромъ, бери тѣсто ложкой и накладывай небольшими лепешечками, положи въ каждую лепешечку по одной или по двѣ миндалины, испеки въ вольномъ духѣ.

Пряники миндальные. Взбей два яица цѣлыхъ а отъ двухъ одни бѣлки, положи полфунта саха-

ру; очисти полфунта миндалю, поджарь въ печи, истолки, положи въ яица, прибавь по полу-золотнику корицы, кардаму и мушкатнаго цвѣту, четверть фунта муки картофельной и четверть фунта крупичатой, замѣси тѣсто, передѣлай въ пряники, поставь въ печь, въ вольный духъ.

Абрикосовая постила. Возьми четыре фунта абрикосовъ, сними съ нихъ кожицу, вынь кости. Потомъ распустивъ полфунта сахару въ двухъ стаканахъ воды, положи абрикосы, вари на легкомъ огнѣ, а когда они сдѣлаются мягки, протри сквозь сито, и опять положи въ тазъ, всыпь три фунта мелко истолченнаго сахару, вари чтобъ сахаръ соебинился съ абрикосами, разлей на тарелки, посыпь мелкимъ сахаромъ, поставь на ночь въ печь. Потомъ выставь на воздухъ, повторяя до тѣхъ поръ, пока, постила довольно окрѣпнетъ; тогда сними съ тарелокъ, пересыпь каждой пластъ мелкимъ сахаромъ, уложи въ ящикъ, переложивъ бумагою, сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

Постила изъ черной смородины. Перебравъ смородину вымой, всыпь въ горшекъ, накрой, поставь въ печь, не очень жарко натопленную, оставь до вечера; вынувъ изъ печи протри сквозь

сито. На другой день вылей смородинной морсъ въ тазикъ, прибавь въ половину противъ смородины по вѣсу сахару, вари, пока погустѣетъ, разлей на блюдья или въ муравленныя противни, поставь на ночь въ печь.

Обсахаренная рябина. Возьми два фунта сахару положи въ тазъ, влей стаканъ воды и столовую ложку розовой воды, дай вскипѣть, сними сверху пѣну. За тѣмъ перебери четыре фунта спѣлой рябины, положи въ сыропъ, вари и мѣшай, чтобъ сыропу осталось очень мало, и ягоды хорошо напитались сахаромъ. Потомъ откинь на рѣшето, дай стечь сыропу, поставь въ печь, въ вольный духъ; когда ягоды нѣсколько по обвянутъ, вынувъ изъ печи обваляй въ мелко столченомъ сахарѣ, положи на блюда или муравленые противни, поставъ опять въ печь.

Французскіе хлѣбы. Просѣй десять фунтовъ крупичатой муки, поставъ опару на теплой водѣ погуще, положи три ложки хорошихъ дрожжей. Когда опара взойдетъ, посоли, замѣси, и давъ подняться выложи на столъ, переваляй хорошенько; потомъ посыпь чистую доску мукой, передѣлай тѣсто въ круглые или продолговатые хлѣбцы, положи на доску, дай имъ разойдтись.

Потомъ посади въ печь на желѣзныхъ листахъ, смазавъ хлѣбы водой и надрѣзавъ посерединѣ ножемъ.

Пеклеванные хлѣбы. Просѣявъ пеклеванной муки десять фунтовъ, возьми два стакана квасной гущи, подбей мукою, а когда подымется, разведи теплой водой, положи четыре фунта муки, дай хорошо укиснуть, посоли, замѣси остальною мукою; потомъ давъ тѣсту подняться, сваляй небольшіе хлѣбцы, положи въ деревянныя чашки и дай имъ разойтись, сажая въ печь, смажь квасомъ и посыпь тминомъ.

Хлѣбъ съ тыквою. Выбери крупныя спѣлыя тыквы, очисти съ нихъ кожу, выбери сѣмяна, нарѣжь кусочками,увари въ водѣ до мягка отжинь, чтобы стекла вода, протри сквозь рѣшето; подбей протертую тыкву мукой, положи хлѣбной закваски или квасной гущи, а когда этотъ растворъ подымется, замѣси какъ обыкновенно мѣсятъ хлѣбы.

Отличное тѣсто для пироговъ. Фунтъ проса перемой въ нѣсколькихъ водахъ, свари изъ него негустую кашу, протри сквозь сито. Вечеромъ когда будешь ставить опару, протертое пшено разведи подогрѣтымъ или парнымъ молокомъ,

подбей мукой, положи двѣ ложки хорошихъ дрожжей, поставь въ теплое мѣсто. Давъ опарѣ поднятся, прибавь въ нее фунтъ масла коровьяго и пять яицъ, посоли, замѣси тѣсто, когда тѣсто подымется, подбей его веселкою, и дай еще разъ подняться. Потомъ выложивъ тѣсто на столъ, переваляй, накатай булокъ или надѣлай пироговъ съ какою угодно начинкою.

Мартовской квасъ. Возьми три пуда ржаной муки, пудъ солоду, пять фунтовъ пшеничной муки и пять фунтовъ гречневой. Сначала положи въ чистую кадку солодъ, налей горячей водой, но не кипяткомъ, разбей весломъ, чтобъ не было комковъ, воды влей столько, сколько потребно будетъ, дабы сдѣлался густоватый разстворъ, накрой, и дай такъ постоять полчаса; потомъ влей по не многу два ведра кипятку, размѣшивая весломъ, и всыпая по не многу ржаную муку, наконецъ положи пшеничную и гречневую, чтобъ изъ всего этого составилось тѣсто, какое обыкновенно дѣлаютъ для квасу, то есть: весло могло бы свободно ходить въ немъ. Когда все будетъ готово, разложи тѣсто въ корчаги, поставь въ печь, послѣ обѣда печь замажь, и оставь корчаги съ квасомъ до утра. По утру выложи

изъ корчагъ тѣсто въ чистыя кадки, поставивъ ихъ въ холодномъ мѣстѣ, на погребицѣ или въ чуланѣ, влей по не многу ведра по два въ каждую кадку горячей воды, разбивая весломъ комья потомъ разведи холодной водой, такъ, чтобъ всего было ведеръ сорокъ, дай стоять двои сутки, вымѣшивая каждой день весломъ раза два или три. Накопецъ слей въ бочки или боченки ведеръ по двадцати, приготовь опару изъ кваснаго сусла, подбей пшеничною мукою, на два штофа сусла, положи два стакана дрожжей, когда опара поднимется, опусти ее въ квасъ; фунтъ нѣмецкой мяты обваривъ кипяткомъ, положи также въ квасъ. Оставь квасъ на погребѣ до тѣхъ поръ, пока онъ начнетъ бродить, укрывъ бочки хорошенько войлокомъ, когда квасъ будетъ уже довольно спѣлъ, спусти бочки въ погребъ заруби въ ледъ. Употреблять этотъ квасъ начинаютъ мѣсяца черезъ два. На гущу можно налить во второй разъ, и давъ постоять сутки двои, слей, запусти, и выйдетъ очень порядочный квасъ для служителей.

Малиновый медъ. На ведро воды положи пять фунтовъ меду, увари на легкомъ жару, прибавь восьмушку фунта хмѣлю. Когда медъ хорошо ува-

рится, процѣди въ чистую кадочку сквозь сито; а изъ хмѣлю, съ которымъ варился медъ, сдѣлай приголовокъ, подбивъ не много мукою, на ведро меду, положи въ приголовокъ двѣ столовыя ложки дрожжей; давъ ему хорошо подняться, опусти въ медъ, и вмѣстѣ съ приголовкомъ влей сокъ выжатой изъ свѣжей малины, на ведро одну бутылку. Давъ перебродить меду, процѣди сквозь частое сито, слей въ боченокъ, между тѣмъ распустивъ три золотника осетроваго клею замѣси на немъ изъ крупчатой муки лепешку, опусти въ боченокъ. Недѣли черезъ двѣ разлей въ бутылки, въ каждую бутылку, положи по двѣ ягодки изюму, закупорь хорошенько, поставъ въ сухомъ холодномъ погребѣ.

Ратафія изъ липовыхъ цвѣтовъ. Рано по утру когда только взойдетъ солнце, набери липовыхъ цвѣтовъ, хорошо развернувшихся, положи въ банку и налей виннымъ спиртомъ; закупоривъ банку или бутыль, поставь на солнцѣ, по прошествіи недѣли, выжми слегка цвѣты, процѣди жидкость. Потомъ возьми на каждой штофъ по полу-фунту сахара, сдѣлай изъ него съ небольшимъ количествомъ воды сыропъ, смѣшай съ настоенными цвѣтами.

Ратафія. Положи въ бутыль четыре золотника мушкатнаго цвѣту, три золотника корицы, ползолотника гвоздики, цедру съ шести лимоновъ и четырехъ померанцовъ; налей на это шесть фунтовъ виннаго спирту, закупори бутыль, дай стоять въ умеренной теплотѣ, но только не на солнце, мѣсяцевъ пять взбалтывай по временамъ. По прошествіи выше означеннаго срока процѣди прибавь четыре фунта сахару, распущеннаго въ трехъ бутылкахъ воды, десять капель амбровой эсенціи, подцвѣти жженымъ сахаромъ, черезъ нѣсколько дней процѣди сквозь полотно, разлей въ бутылки.

Ратафія изъ какао. Возьми фунтъ какао, поджарь, очисти шелуху, разотри въ ступкѣ положи въ бутыль, налей четыре фунта виннаго спирта, поставь на солнце, дай стоять двѣ недѣли; потомъ процѣдивъ жидкость, выжми гущу, слей снова въ бутыль, прибавь два фунта сахара, распущеннаго въ двухъ бутылкахъ воды; пять золотниковъ корицы, три золотника ванили; и давъ стоять на солнце еще двѣ недѣли; потомъ процѣди разлей въ бутылки.

Уксусъ изъ яблоковъ, который не уступаетъ самому лучшему уксусу изъ виноградного вина. Изруби не зрѣлыхъ яблоковъ, то есть падалицы, мелко какъ капусту, положи въ кадочку, оставь лежать дни четыре, пока они пожелтѣютъ, и сдѣлаются мягки, тогда истолки въ ступѣ выжми сокъ; влей этого соку одно ведро въ двухъ ведерный боченокъ. Потомъ возьми штофъ того же соку, положи въ него чистой патоки два фунта, шесть золотниковъ зернистаго перца, фунтъ изюма, вскипяти раза два, вылей въ боченокъ со всѣми специями, прибавь штофъ пѣннаго, очищеннаго отъ запаху вина, бутылку дрожжей изъ подъ виноградного вина, боченокъ не закупоривай, а вмѣсто втулки закрой рѣдкой холстиной приклѣивъ ее по краямъ, поставь уксусъ въ теплое мѣсто, и всякій день взбалтывай, продолжая это недѣль шесть, наконецъ давъ ему устояться недѣли двѣ, слей осторожно. Потомъ на оставшуюся гущу влей ведро рѣчной воды, вскипятивъ ее сначала, прибавь фунтъ патоки, перцу изюму и пѣннаго вина, столько же какъ и въ первый разъ, поставь въ тепломъ мѣстѣ, и поступай какъ сказано выше.

Уксусъ лимонный. Срѣзавъ очень тонко корку

съ десяти лимоновъ, положи въ бутыль, налей шесть штофовъ уксуса, поставь на солнце или въ теплое мѣсто, недѣли на двѣ; потомъ слей процѣди сквозь полотно, разлей въ бутылки.

Розовый уксусъ. На четыре фунта розовыхъ цвѣтовъ, очищенныхъ отъ чашечекъ, налей шесть штофовъ уксуса, поставь недѣли на двѣ въ теплое мѣсто; потомъ процѣди и сохраняй для употребленія.

Уксусъ для салата. Возьми свѣжаго эстрагону и чабру по осьмнадцати золотниковъ, кудрявой мяты и тонко обрѣзанной съ лимона корки по три золотника, налей на это шесть штофовъ уксуса, поставь въ теплое мѣсто, дай стоять двѣ недѣли, потомъ процѣди, разлей въ бутылки.

Солонина. Для соленія мяса должно употреблять прямыя кадки, и чтобъ круги доходили свободно до дна; прежде соленія должно осмотрѣть посуду, выпарить и вымыть, и лучше употреблять для этого небольшія кадочки. Мясо для соленія брать отъ мягкихъ частей. На пудъ соли, положи четверть фунта селитры, мелко истолченой и фунтъ толченаго сахару, смѣшай хорошенько съ солью. Потомъ вскипяти ведро воды, положи въ нее два фунта приготовленной соли,

и дай еще разъ вскипѣть, слей въ чистую посудину, остуди. Мясо, приготовленное для соленія, обсыпавъ солью укладывай какъ можно плотнѣе, чтобъ небыло пустыхъ мѣстъ, а если кому угодно, можно пересыпать солонину лавровымъ листомъ, можевеловыми ягодами. На двадцать пудовъ мяса, довольно, пуда соли, приготовленной какъ сказано. Когда наложишь полныя посудины, накрой кругами наложи камни. Мясо солятъ обыкновенно осенью, то кадки съ солониною до наступленія морозовъ, поставь на погребицѣ, и если говядина сочна, то скоро дастъ разсолъ, но когда говядина мало дастъ изъ себя разсолу, влей, какъ выше сказано, приготовленнаго разсолу. Солонину можно приготовлять изъ всякаго мяса, какъ то: изъ говядины баранины, изъ мяса дикихъ козъ и свинины.

Соленыя белужина, осетрина и севрюга. Осетрину, бѣлугу и севрюгу привозятъ обыкновенно зимою мерзлую, то сначала ее должно оттаять, а послѣ выпотрошить, очистить склизь, нарѣзать звѣньями, вымыть въ холодной водѣ, дать обтечь и вытереть полотенцомъ. Потомъ на двадцать фунтовъ соли, положи четверть фунта толченой селитры, смѣшай хорошенько. Приготовленною

солью натирай каждое звѣно рыбы, и укладывай въ кадочки, слоями, усыпавъ дно солью и положа на нее слой хмѣлю. Когда наложишь половину кадочки, то еще насыпь слой хмѣлю, и продолжай укладывать, пока посудина будетъ полна, а сверху насыпь слой хмѣлю по толщѐ, закрой кружкомъ наложи камень, держи въ холодномъ мѣстѣ, а весной, кадки съ рыбою поставь въ ледъ. Каждую изъ означенныхъ рыбъ, должно солить особо; головы рыбьи также солить въ особенныхъ посудинахъ.

Соленіе щукъ, судаковъ, сиговъ и другой рыбы. При соленіи щукъ, судаковъ и сиговъ, должно наблюдать слѣдующее: распоровъ брюхо выпотрошить, а не распластывать и чешую не счисчать. Потомъ посоливъ положить въ чистую кадку, дно которой посыпать сначала солью, наложивъ полную кадку, закрой кругомъ наложи гнетъ, поставь кадки съ рыбой въ холодномъ мѣстѣ а лѣтомъ заруби въ ледъ. Соль лучше употреблять бузунъ, а неповаренную, вымывъ ее холодной водой, высуши, истолки. Большихъ щукъ и другую рыбу распластавъ, разрѣжь на двое. На пудъ рыбы, соли положить два съ

половиною фунта, селитры примѣшивать въ соль не должно.

Духовая дичина. Нашпиковавъ дичину изжарь, разними на части, положи въ кастрюлю, налей уксуса и третью часть противъ онаго бульону, приготовленнаго изъ телячьихъ ножекъ, прибавь соли, перцу, инбирю, лавроваго листу и гвоздики, дай кипѣть часъ; потомъ снявъ съ огня остуди, сложи въ банки, залей бульономъ, въ которомъ дичина варилась.

Чухонское масло. Смѣшавъ изъ свѣжей сметаны масло, перемой его въ нѣсколькихъ водахъ; чтобъ придать маслу хорошій цвѣтъ, на три моркови, выжми сквозь холстину изъ нее сокъ, влей въ воду, въ которой будешь промывать масло; промывъ масло посоли по вкусу, на фунтъ соли положи четверть фунта сахару и золотникъ толченой селитры, перемѣшай хорошенько съ солью; когда посолишь масло, перемнай руками, чтобъ соль вездѣ была ровно, потомъ набей въ приготовленныя посудины.

Огурцы. Набравъ огурцовъ средней величины, вымой, дай стечь водѣ. Потомъ приготовь чистую кадку, поставь на ледъ, положи на дно слой укропу, чабру, эстрагону и листьевъ черной смо-

родины, на это положи рядъ огурцовъ, засыпь выше сказанными травами, и продолжай такъ укладывать, пока кадка будетъ полна, сверху посыпь той же смѣсью травъ. Наконецъ сдѣлай разсолъ, на ведро воды, положи фунтъ соли, вскипяти, и вылей горячій на огурцы, а черезъ сутки наложи кругъ и небольшой гнетъ.

Дыни въ уксусѣ приготовленныя. Очисти съ дынь кожу, нарѣжь кусочками; сдѣлай легкой разсолъ слѣдующимъ образомъ: на штофъ воды, положи двѣ столовыхъ ложки соли, вскипяти и вылей горячій на дыни, дай стоять сутки въ холодномъ мѣстѣ. На другой день слей разсолъ, положи на штофъ разсолу два стакана уксусу, вылей въ кастрюлю, и когда закипитъ, опусти туда дыни, вари на маломъ огнѣ полчаса, снявъ съ огня дай стоять сутки въ холодномъ мѣстѣ. Разсолъ для дынь сдѣлай такой: если уксусъ очень крѣпокъ, то прибавь третью часть противъ уксусу воды; на два штофа положи чайную чашку соли и четверть фунта сахару, прокипяти, остуди. Сложивъ въ банки дыни, пересыпь эстрагономъ, корицею и гвоздикою, налей приготовленнымъ разсоломъ. обвяжи банки бумагою или закупорь, держи въ холодномъ мѣстѣ.

Свѣжая сушеная капуста. Спустивъ съ коченовъ верхніе листья, изшинкуй капусту довольно крупно, потомъ обдай кипяткомъ, и дай стоять часъ, за тѣмъ откинь на рѣшета, чтобъ стекла вода. Когда вся вода стечетъ, разровняй капусту по рѣшету, накладывать ее не должно толсто, а чтобъ былъ слой пальца въ два, поставь въ печь, въ легкій духъ, давъ высохнуть, сложи въ банки или въ бумажные картузы, сохраняй въ сухомъ мѣстѣ.

Кислая сушеная капуста. Разложивъ кислую капусту на рѣшета пальца въ два толщиною, давъ совершенно стечь разсолу, поставь въ печь, въ вольный духъ а высушивъ хорошо, сложи въ картузы или банки. Такимъ образомъ можно приготовлять всѣ поваренныя травы и корерья.

О поданіи помощи угорѣвшимъ. Угараютъ по большой части, отъ жарко натопленыхъ и рано закрытыхъ печей, также когда комната долго не была топлена или отъ жаровенъ. Отъ угару сильно болитъ голова, иногда дѣлается рвота, а не рѣдко отъ угара и умираютъ. Угорѣвшаго должно вынести на чистой воздухъ, растегнуть на немъ платье, посадить или положить на удобномъ мѣстѣ, чтобъ голова была нѣсколько выше

прочаго тѣла, обкладывать голову мокрыми салфетками, брызгать въ лицо холодной водой, влить въ ротъ настою ромашки или липовыхъ цвѣтовъ, смѣшанныхъ съ уксусомъ, а если ни ромашки, ничего другаго не случится, на три свѣжаго хрѣну, смѣшай съ кислымъ квасомъ, процѣди сквозь холстину, влей не много угорѣвшему въ ротъ. Хорошо также класть въ уши хлопчатую бумагу, намоченную хлѣбнымъ виномъ; давать нюхать нашетырный спиртъ или тертый хрѣнъ смѣшанный съ солью; окуривать перьями. Когда угорѣвшій опомнится, и начнетъ говорить за этимъ обыкновенно слѣдуетъ рвота, то положивъ его на постель въ прохладной комнатѣ, тереть теплыми салфетками, напоить чемъ нибудь теплымъ, какъ то: чаемъ, перечной мятой, липовымъ цвѣтомъ или ромашкой, прибавивъ морсу изъ калины рябины, смородины или клюквы; а людямъ слабымъ, не худо прибавлять въ чай ложки по двѣ чайныхъ рому или французской водки. Если человѣкъ угоритъ, но не лишится чувствъ, а только будетъ чувствовать сильную головную боль, хорошо прикладывать къ головѣ холодныя примочки изъ уксуса или изъ простой воды; также привязывать къ головѣ капустные

листья, пить холодную воду съ кремортарторомъ или съ уксусомъ, тереть виски и лобъ о-де-колономъ или гофманскими каплями. Людямъ задохшимся въ погребахъ или колодцахъ, отъ вредныхъ паровъ или испорченнаго воздуха надлежитъ подавать такія же пособія, какъ угорѣвшимъ.

О поданіи помощи утопшимъ. Объ утопшихъ вообще думаютъ, что они умираютъ отъ того, будто вода входитъ имъ въ легкое, и потому вынувъ ихъ изъ воды, держатъ въ низъ головою катаютъ па бочкахъ, трясутъ, чтобъ вытекла вода, а между тѣмъ такія мѣры ускоряютъ только смерть. Утопшаго ни подъ какимъ видомъ не должно ни катать на бочкахъ, ни трясти на простыняхъ или на рукахъ, а только наклонивъ нѣсколько впередъ, очистить ему лице, ротъ и ноздри отъ тины и слизи, и отнести его въ ближайшій домъ, въ теплую комнату, поддерживая голову и не закрывая лица, снять съ него мокрое платье, тереть сухими нагрѣтыми суконками, положить на правый бокъ, въ приготовленую посреди комнаты нагрѣтую постель, такъ, чтобъ голова и грудь лежали нѣсколько выше брюха, пожимать и потирать животъ, а

если брюхо раздуто, тереть все тѣло подъ одѣяломъ нагрѣтыми суконками, а ладони и подошвы щотками, суконки смачивать пѣннымъ виномъ, тереть все тѣло, особенно ниже груди подъ ложкою. Также вдувать въ ротъ воздухъ, трубочкой или ротомъ, подносить къ носу тертой хрѣнъ или нашетырный спиртъ, щекотать перышкомъ во рту около корня языка, ставить клистиры изъ теплой воды съ примѣсью двухъ ложекъ уксуса. Треніе тѣла, и другія пособія, продолжать часовъ пять или шесть, и если утопшій начнетъ оживать и покашливать, то влить ему въ ротъ нѣсколько капель чаю, смѣшаннаго съ малымъ количествомъ винограднаго вина, хорощо также дать капель десять гофманскихъ, и содержать больнаго по теплѣ, если онъ уснетъ, то сонъ подкрѣпитъ его силы, лучше всякихъ лекарствъ.

Леченіе легкихъ ушибовъ. Ушибенныя мѣста хорошо примачивать поваренною солью и нашатыремъ, распустивъ ихъ въ теплой водѣ и простудивъ, намочи тряпочку, натирай слегка ушибенную часть тѣла. Примочка изъ хлѣбнаго вина съ уксусомъ; пѣнное вино, настоянное березовыми почками; деревянное масло, стертое съ саха-

ромъ и не большимъ количествомъ уксуса; также полезны отъ ушибовъ. Къ ушибеннымъ мѣстамъ особливо на берцовой кости, и когда бываетъ содрана кожа, не должно прикладывать ни мазей, ни пластырей, а смѣшавши холодную воду по поламъ со спиртомъ, примачивай рану; приложи къ ранѣ лоскутокъ мягкой почтовой или китайской бумаги, сложивъ его въ двое, чтобъ онъ былъ нѣсколько больше раны, обвязавъ надѣнь чулокъ, и примачивай раза три или четыре въ день. При такомъ леченіи никогда не бываетъ воспаленія, бумага остается прилипшею къ ранѣ, пока она заживетъ, потомъ тотчасъ отпадетъ.

Пособіе ушибеннымъ или упавшимъ съ высокаго мѣста. Упавшимъ съ высокаго мѣста, тотчасъ должно пустить кровь, примачивать голову и вспрыскивать лицо холодною водою съ уксусомъ; обмывать ушибенныя мѣста водою, смѣшанною со спиртомъ и уксусомъ; давать нюхать нашатырный спиртъ; вдувать въ ротъ воздухъ; ставить изъ теплой воды съ деревяннымъ масломъ и солью клистиры; тереть щетками ладони подошвы и вдоль спины.

Алтейный корень. Алтейный корень или про-

свирнякъ, произрастаетъ дико въ южныхъ и юго-западныхъ губерніяхъ и разводится для своихъ кореньевъ нарочно. Всѣ части просвирняка содержатъ въ себѣ сладковатую склизь особливо корень его. Просвирняковыя коренья, выкапываютъ на другой годъ послѣ посадки, и очистивши отъ наружной кожицы засушиваютъ. Изъ него дѣлаютъ декоктъ, очень полезный въ кашлѣ, коликахъ и поносахъ, также изъ декокта дѣлается промывательное; листья, цвѣты и сѣмяна употребляются для наружныхъ припарокъ; изъ слизи корня дѣлаютъ постилу, извѣстную подъ названіемъ *дѣвичьей кожи*. Приготовляется она такимъ образомъ: берутъ аравійской камеди фунтъ, свѣжаго просвирнячнаго корня двадцать три золотника, лучшихъ яблоковъ четыре, сахару рафинаду фунтъ; очиствъ яблоки, изрѣжь кружками, коренья очисти, перемой, искроши мелко; положи въ тазъ коренья и яблоки, налей три штофа воды, кипяти полчаса, процѣди отваръ сквозь салфетку. Потомъ снова вылей въ тазъ, положи въ отваръ камедь, вари на легкомъ огнѣ, мѣшая безпрестанно; когда камедь совершенно распустится, процѣди сквозь салфетку, вылей въ тазъ, положи туда же сахаръ, вари,

какъ сказано, на легкомъ огнѣ, и мѣшай, чтобъ не пригорѣло. Когда смѣсь сдѣлается густою, возьми шесть яицъ, отними бѣлки, взбей ихъ, выложи въ тазъ, вари непрерывно мѣшая. Спѣлость пастилы узнается потому, когда смѣсь не прилипаетъ уже болѣе къ рукамъ, тогда вылей на блюдо, посыпанное картофелсной мукой, на другой день разрѣжь на продолговатыя полоски, уложи въ ящикъ, обложивъ его бумагой, и посыпавъ на дно картофельной муки, также пересыпь мукой каждую полоску, чтобъ они не слипались между собою.

Испытанное средство отъ ломоты, судорогъ и боли въ поясницѣ. Взбей изъ свѣжихъ сливокъ масло, положи его въ стеклянную банку, поставь банку въ горячую воду, чтобъ масло разошлось; слей чистое масло въ бутылку, налей такое же количество французской водки, взбивай хорошенько, чтобъ сдѣлалась мазь, сохраняй въ холодномъ мѣстѣ. Когда нужно употреблять, разогрѣй мазь въ горячей водѣ, то есть: отложивъ сколько нужно а не всю, натирай разогрѣтою мазью больное мѣсто ложась спать, а чтобъ мазь скорѣе оказала свое дѣйствіе, натирай противъ

огня, повторяя раза четыре въ день, послѣ натиранья закрой больное мѣсто фланелью.

Яблоки какъ лекарство. Печеныя яблоки смѣшанныя съ жженымъ сахаромъ, или леденцомъ, доставляютъ большее облегченіе въ кашлѣ Приготовь ихъ такимъ образомъ: испекши яблоки, протри сквозь сито, смѣшай съ толченымъ леденцомъ.

Печеныя яблоки въ видѣ мази, очень полезно прикладывать къ затвердѣлымъ и даже воспалительнымъ опухолямъ, мазь эта размягчаетп опухоли и утоляетъ боль. Она приготовляется очень просто, печеныя яблоки протри сквозь сито, сотри деревянною ложкою до бѣла.

Питье, приготовленное изъ сухихъ яблоковъ, хорошо давать больнымъ какъ средство прохлаждающее.

Яица. Людямъ очень слабымъ, у которыхъ разстроены пищеварительные органы, и желудокъ не можетъ варить пищи, хорошо давать взбитыя съ холодной водой и подслащенныя сахаромъ яица.

Сахаръ, употребляемый въ видѣ лекарства. Распусти шесть золотниковъ сахара въ фунтѣ кипятку, простуди, принимай по утру и вече-

ромъ, это очень хорошее средство отъ колики; также полезно въ желчныхъ поносахъ; когда смѣшать его въ большемъ количествѣ съ слизистымъ отваромъ, какъ то: съ отваромъ перловой крупы, сарацинскаго пшена или алтейнаго корня. Въ случаяхъ нечаяннаго отравленія, хорошо принимать сахаръ, распущенный въ молокѣ или со сбитыми яичными бѣлками. Въ порубахъ и порѣзахъ, занедостаткомъ другихъ средствъ, засыпать порѣзанное или ушибенное мѣсто мелкимъ сахаромъ и завязать.

Снить. Снить или снитка, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ ее дяглицей, растетъ по лѣсистымъ и тѣнистымъ мѣстамъ, и также около заборовъ въ садахъ и огородахъ. Ее полезно употреблять въ видѣ припарокъ, людямъ одержимымъ подагрою.

Судороги и рѣзь въ животѣ. Отъ судорогъ и рѣзи въ животѣ хорошо принимать гофманскія капли или мятную эсенцію, капель по тридцати въ отварной водѣ или на сахарѣ. Снаружи тереть подверженныя судорогамъ части тѣла деревяннымъ масломъ, въ которомъ распущена камфора или летучею мазью. Полезно также растирать теплыми суконками.

Муравейный уксусъ. Разрывъ муравейникъ поставь на средину муравленный горшекъ, вымазанный внутри медомъ; то въ него наберется множество муравьевъ. Когда по усмотрѣнію муравьевъ будетъ довольно, обдай ихъ кипяткомъ, и закрой плотно крышкою, изъ этого выйдетъ уксусъ, не уступающій лучшему ренскому уксусу давъ ему остынуть, процѣди сквозь полотно. Уксусъ муравейной заготовляютъ въ Маѣ и Іюнѣ мѣсяцахъ, онъ очень полезенъ въ различныхъ болѣзняхъ, и употребляется во многихъ припаркахъ. Если намочить муравейнымъ спиртомъ платокъ, и привязать къ головѣ, то въ короткое время унимается головная боль, произшедшая отъ угара или солнечнаго зноя. Когда обтирать имъ лице, то кожа дѣлается не только нѣжна и мягка, но лице очищается отъ прыщей и угрей, а также онъ сгоняетъ солнечный загаръ.

Чаберъ. Чаберъ употребляется какъ зеленой такъ и сухой въ различныхъ приправахъ. Зеленой употребляютъ во многихъ соленьяхъ и кушаньяхъ. Чаберъ употребляютъ какъ лекарство укрѣпляющее желудокъ и облегчающее головокруженіе, настоявъ его горячей водой, упо-

треблять какъ чай. Снаружи, смѣшавъ съ другими травами, въ холодныхъ опухоляхъ.

Раковыя жерновки. Вынувши изъ раковъ жерновки перемой, высуши; перемывать и просушивать нужно нѣсколько разъ, а потомъ изтолочь въ мелкой порошекъ, просѣять сквозь частое сито. Порошекъ, приготовленный изъ жерновокъ, принимать по чайной ложкѣ въ водѣ отъ колики въ живвтѣ: а снаружи присыпать имъ раны для унятія крови.

Лекарство отъ ужальнія змѣей. Табачная масленистая жидкость, скопляющаяся въ чубукахъ и въ трубочныхъ отливахъ, есть лучшее и наивѣрнѣйшее средство отъ укушенія змѣи. Тотчасъ по укушеніи должно перевязать около больнаго мѣста снизу и сверху полотенцами или платками, и намазать табачною эсенціею, немножко подогрѣтою; когда жидкость начнетъ подсыхать, снова намажь, и продолжай это до тѣхъ поръ пока опухоль начнетъ опадать. Перевязки съ ноги или съ руки, по прошествіи часа снять.

Отличное и безвредное умыванье. Возьми двадцат четыре золотника свѣжаго масла изъ сладкаго миндалю, двадцат четыре золотника

мекскаго бальзаму, сотри хорошенько вмѣстѣ съ масломъ въ стеклянной ступкѣ, сложи въ стклянку, влей пятьдесятъ шесть золотниковъ виннаго спирта, взболтай и дай стоять дней десять, потомъ отдѣли масло отъ жидкости, прибавь въ приготовленное умыванье восемь золотниковъ бобовыхъ цвѣтовъ, дай настояться, процѣди сквозь частое полотно, слей въ бутылку закупори и сохраняй для употребленія.

Дѣвичье молоко. Возьми шесть золотниковъ хорошаго роснаго ладону, полтора стакана виннаго спирта, ладанъ истолки, налей спиртомъ, поставь въ теплое мѣсто, дай стоять, пока ладанъ весь распустится, взбалтывая каждой день. Потомъ пропусти сквозь полотно, прибавь рюмку лучшаго о-де-колону. При употребленіи поступай такимъ манеромъ: возьми столовую ложку воды и чайную ложку молока, смѣшай вмѣстѣ, умывъ лицо и руки вытри слегка полотенцемъ.

Умыванье. Возьми по ровнымъ частямъ роснаго ладону и стираксы, распусти въ довольномъ количествѣ спирта, который получитъ красноватый цвѣтъ и пріятный запахъ. Къ этому умыванью можно прибавить не много мекскаго

бальзаму. При употребленіи поступать точно также, какъ сказано о дѣвичьемъ молокѣ.

Умыванье. Возьми восемь золотниковъ мелко истолченыхъ квасцовъ, и столько же сѣрныхъ цвѣтовъ, всыпь въ бутылку, налей на нихъ два стакана розовой воды, взбалтывай полчаса. Умываньемъ этимъ обтирай лицо на ночь, а по утру умывшись оботри лицо розовой водой.

Притиранье изъ какао. Смѣшай по ровной части, масла изъ какао и масла изъ сладкаго миндалю, натирай этимъ составомъ лицо и руки на ночь.

Умыванье. Смѣшай вмѣстѣ полштофа виноградна уксусу, шесть золотниковъ лучшаго рыбьяго клею, шесть золотниковъ мушкатныхъ орѣховъ, шестнадцать золотниковъ меду; орѣхи истолки, клей расщипавъ, размочи въ уксусѣ, положивъ все вмѣстѣ въ кубъ, перегони. Когда будешь употреблять это умыванье, то сначала умойся водой съ мыломъ, а потомъ оботри лицо и руки перегнатою водою.

Вода, придающая лицу бѣлизну. Изщепли венеціанскую мыловку въ листочки, и съ такимъ же количествомъ сѣры пережигай, пока побѣлѣетъ, тогда истолки въ мелкой порошекъ, про-

сѣй, перемой этотъ составъ два раза въ горячей водѣ, давая отстаиваться и сливая осторожно воду, а потомъ поставь въ печь, въ фаянсовой посудѣ, чтобъ вся жидкость испарилась. Наконецъ перекаливай этотъ составъ въ сильномъ огнѣ два часа; возьми пережженаго состава фунтъ, истолки мелко съ шестнадцатью золотниками нашатырю, всыпь въ стклянку, поставь въ сыромъ мѣстѣ, напримѣръ въ погребѣ, гдѣ этотъ составъ превратится самъ собою въ жидкость жемчужнаго цвѣта, тогда слей осторожно.

Помада для губъ. Возьми свѣжаго топленаго масла коровьяго полфунта, лучшихъ очищенныхъ и изрѣзанныхъ яблоковъ двѣнадцать золотниковъ, изюму изрѣзаннаго въ куски двѣнадцать золотниковъ, желтаго воску двѣнадцать золотниковъ, положи все вмѣстѣ въ чистой муравленной горшекъ, закрой, поставь горшекъ въ посудину съ кипяткомъ, но такъ, чтобы вода не доставала до краевъ горшка пальца на два, и немогла бы попасть въ горшекъ, въ которомъ приготовляется помада; поставь въ печь, въ вольный духъ или въ духовой шкафъ, часовъ на шесть. Вынувъ изъ печи, процѣди сквозь холстину, въ чашу съ розовой водой, когда совер-

шенно остынетъ, отдѣли помаду отъ воды, сложи въ баночки, сохраняй для употребленія. Эта мазь хорошо залѣчиваетъ трещины на губахъ, также прѣлость около носа, во время насморка. Если мазать ею на ночь руки, то она дѣлаетъ ихъ мягкими и нѣжными.

Средство противъ сырости въ каменныхъ строеніяхъ. Очистивъ сырую каменную стѣну отъ штукатурки, вымажь смолой или дектемъ, смѣшаннымъ съ пескомъ и толченымъ углемъ.

Если на стѣнахъ выступаетъ селитра, то въ такомъ случаѣ должно отбить всю штукатурку, обмазать стѣну алебастромъ, и втирать въ него мелко истолченый уголь, чтобъ ни гдѣ не оставалось пустова мѣста; когда уголь и алебастръ плотно соединятся, тогда выбѣливъ стѣну, выкрась какой угодно краской.

Составъ изъ растопленой смолы, льняного или коноплянаго масла, также истребляетъ сырость.

Средство предохранять собакъ отъ бѣшенства. Давать собакамъ вдоволь пищи и питья, не кормить ихъ по крайней мѣрѣ лѣтомъ ничемъ протухлымъ, особливо испорченнымъ мясомъ и жиромъ, заплеснѣвелымъ хлѣбомъ. Хорошо давать имъ хлѣбъ, не много посоливши. Сколько

*

кости полезны и нужны для собакъ, столько напротивъ того, всякая разгорячающая пища вредна. Ихъ должно держать въ чистотѣ, чаще чесать и мыть; длинношерстныхъ остригать, по крайней мѣрѣ лѣтомъ, купать и заставлять плавать. Конуры ихъ держать въ чистотѣ, почаще перемѣнять солому, а зимой держать въ какомъ нибудь закрытомъ мѣстѣ отъ стужи и вѣтру, также отъ сырости, наблюдая при томъ, чтобъ у нихъ была всегда чистая вода для питья. Нѣтъ ничего вреднѣе для собакъ, какъ долго лежать имъ подъ печкою или передъ огнемъ, также нездорово имъ лежать въ лѣтніе жары на солнце. Въ жаркіе дни не должно употреблять на охоту или разгорячать ихъ травлей. Также не дразнить ихъ, особливо въ большіе жары и жестокую стужу.

Кошки. Если кошка сдѣлается задумчива, перестанетъ ѣсть, и будетъ ее по временамъ рвать; то покормите ее дни два вареной рыбой и молокомъ, и она выздоровѣетъ. Хорошо также дать чайную ложку деревяннаго масла, до котораго онѣ большія охотницы.

Средство разводить померанцевыя деревья. Должно взять сѣмянъ изъ померанцовъ, лимо-

новъ или апельсинъ, самыхъ спѣлыхъ и даже загнившихъ, перемыть въ дождевой водѣ, и просушивать въ тѣни дни четыре. Ихъ должно садить въ Мартѣ или Апрѣлѣ, въ цвѣточные горшки или въ ящики, наполненные землею изъ парниковъ, садить въ землю на вершокъ глубиною, и на столько же разстояніемъ другъ отъ друга́, засыпать слегка землю, поливать по немногу, и то водою которая переночевала уже въ комнатѣ, въ хорошую погоду выставлять на воздухъ, слабыя растѣнія выдергать. Года черезъ два, каждое растеніе пересадить въ особой горшекъ, по временамъ землю въ горшкахъ вскапывать, умѣренно поливать и содержать въ чистотѣ. Когда пенекъ будетъ довольно толстъ, т. е. года черезъ три или четыре, тогда лимонные или померанцовыя деревца можно привить.

Миртовыя деревья. Мирты бываютъ разныхъ родовъ, съ крупными и мелкими листьями, полосатыя, съ махровыми и простыми цвѣтами. Всѣ онѣ размножаются отъ сѣмянъ, и отсадкою корневыхъ побѣговъ; садить ихъ въ горшки или ящики, наполненные хорошею садовою землею, съ примѣсью третьей доли перегорѣлаго навозу. Лѣтомъ требуютъ мирты довольно большей по-

ливки. Когда съ мирты начнетъ опадать листъ, тогда должно поливать ихъ гораздо менѣе, а зимой разъ въ недѣлю. Мирты подстригаютъ различными манерами, кому какъ вздумается, сухія вѣтки должно обрѣзывать.

Миндальное дерево. Миндальнаго дерева есть много родовъ. Малорослое персидское въ Апрѣлѣ и Маѣ бываетъ покрыто множествомъ цвѣтовъ, и когда цвѣты еще не распустились, то бываютъ алые, а въ полномъ цвѣтѣ розовые. Атласистое миндальное дерево гораздо выше персидскаго, листья у него какъ бы серебряные, цвѣты мелкіе розовые. Всѣ роды миндальнаго дерева, могутъ быть прививаемы къ обыкновенному миндальному дереву, листками или черенками, также размножаются отводками. Для нихъ довольно ящика или кадочки въ три четверти въ поперечникѣ, земля должна быть легкая.

Волкамерія. Волкамерія деревцо съ душистыми цвѣтами, разводится сѣменами и отводками, разводить отводками лучше, ибо она скоро принимается. Землю любитъ черноземную, смѣшанную съ небольшимъ количествомъ песку, поливку умѣренную.

Розы. Роза по справедливости занимаетъ

первое мѣсто между цвѣтами, ея есть множество родовъ, какъ то: розы прованскія, виргинскія, столиственныя, бенгальскія, бѣлыя, алыя, розовыя, желтыя, махровыя и множество другихъ породъ. Розы могутъ расти безъ большаго присмотру въ садахъ, особливо въ южныхъ губерніяхъ, и съ небольшею защитою выдерживаютъ зиму на открытомъ воздухѣ. Разводятъ розы разсадкою кустовъ, землю онѣ любятъ легкую смѣшанную съ пескомъ. Розы въ горшкахъ, когда онѣ отцвѣтутъ, можно выставлять въ садъ или вмѣстѣ съ горшкомъ закопать въ грунтъ, а осенью отнести въ сухой погребъ, но, наблюдать, чтобъ не прихватило морозомъ, въ Декабрѣ можно перенести въ комнаты, тогда въ Мартѣ, а иногда и ранѣе, розы начинаютъ цвѣсти.

Китайская роза. Китайская роза любитъ хорошую тучную землю, съ небольшею примѣсью песку. Для нее нужна теплота и солнце, цвѣтетъ она почти всю зиму и весну, разводится отводками.

Гіацинты. Гіацинтовъ много родовъ, а именно: синіе, бѣлые, розовые и полосатые. Лучшими почитаются тѣ, которые имѣютъ много цвѣтовъ на одномъ стебелькѣ. Садятъ ихъ въ гор-

шки въ Октябрѣ мѣсяцѣ, въ хорошую черназемную землю, съ примѣсью песку. По отцвѣтеніи гіацинтовъ, вынимаютъ ихъ луковицы въ Маѣ мѣсяцѣ, и тогда отнимаютъ отроски или маленькія луковки. Можно разводить гіацинты и отъ сѣмянъ, но тогда они начинаютъ цвѣсти черезъ пять лѣтъ, а потому лучше разводить луковицами.

Къ луковичнымъ растеніямъ принадлежатъ лилеи, нарцизы, тюльпаны, туберозы, всѣхъ выше именованныхъ цвѣтовъ есть многіе роды. Въ южныхъ губерніяхъ, они составляютъ украшеніе садовъ, и не требуютъ за собою большаго присмотра. На зиму гряды или цвѣтники, гдѣ они посажены, закрываютъ навозомъ, а сверху соломой. Любители цвѣтовъ, лучшіе и рѣдкіе роды сихъ луковицъ, садятъ въ горшки, наполненные хорошею садовою землею, съ небольшею примѣсью песку. Садить луковицы въ горшки должно въ концѣ Сентября или въ началѣ Октября поливать ихъ, пока они не пустятъ зелени, такимъ образомъ: поставивъ горшекъ въ поддонникъ, наливать въ него немного воды. Когда луковицы оцвѣтутъ, и трава засохнетъ, тогда ихъ вынуть изъ земли, и давъ нѣсколько

просохнуть счистить осторожно землю, отнять маленькія луковки или отроски, положить въ рѣшето или корзинку въ одинъ рядъ, поставить въ сухую кладовую, гдѣ проходитъ воздухъ, и сохранять такимъ манеромъ, пока нужно будетъ садить въ горшки.

Гортензія. Прекрасной цвѣтокъ этотъ, сдѣлался теперь очень обыкоовеннымъ; его разводятъ отводками отъ корня, также припимается онъ отъ вѣточекъ. Земля для него должна быть легкая, онъ любитъ поливку и тѣнь.

Левкой. Левкои раздѣляются на многолѣтніе и однолѣтніе, на простые и махровые. Сѣмяна обыкновенно получаются отъ простыхъ левкоевъ, сѣютъ ихъ въ ящикахъ въ Мартѣ или Апрѣлѣ мѣсяцахъ. Когда левкои укрѣпятся, тогда пересаживаютъ ихъ въ цвѣтники или грядки, а если левкои однолѣтніе, то выбравъ изъ нихъ махровые, что тотчасъ можно узнать, когда завяжутся на нихъ цвѣты, пересаживаютъ въ горшки. Многолѣтніе левкои въ первый годъ не цвѣтутъ, осенью высаживаютъ ихъ въ горшки, и держатъ въ комнатахъ. Ихъ можно разводить также отводками, срѣзавъ молодые побѣги, посадить въ горшки, накрыть стеклянными бан-

**

ками, поставить на нѣсколько дней въ тѣнь. Левкои бываютъ разныхъ цвѣтовъ, фіолетовые, бѣлые, розовые и другихъ цвѣтовъ, они очень красивы, и запахъ имѣютъ прекрасный. Земля для нихъ потребна черназемная, съ примѣсью песку, лѣтомъ поливать ихъ должно всякій день.

Гвоздики. Гвоздика есть лучшій комнатный цвѣтокъ, разводится сѣмянами, но болѣе отводками, потому, что послѣдній способъ удобнѣе и скорѣе для разведенія ихъ. Земля для нихъ нужна хорошая садовая, смѣшанная съ черназемомъ и пескомъ. Самой легкой способъ разводить ихъ есть разсаживаніе, если можно, то всего лучше садить ихъ въ грунтъ, въ концѣ Мая въ продолженіи лѣта они укрѣпятся, осенью каждый отводокъ посади въ особливый горшекъ. Если будешь отводить вѣточками, то вѣточки лучше брать снизу, и когда гвоздика уже оцвѣтетъ, посадить въ хорошую садовую землю, поливать по немногу, поставить въ тѣнь, а черезъ недѣлю можно поставить съ другими горшками, только не на жару.

Маіоранъ. Маіоранъ душистая трава бываетъ двухъ родовъ, однолѣтній и многолѣтній, однолѣтній разводится сѣмянами, сѣютъ его въ Мар-

тѣ или Апрѣлѣ, въ горшкахъ и ящикахъ, въ хорошую землю. Когда Маіоранъ взойдетъ, поливаютъ по немногу каждой день, а давъ укрѣпится, въ концѣ Мая или въ Іюнѣ, разсаживаютъ. Летній маіоранъ имѣетъ листья свѣтлозеленые, цвѣтетъ въ тотъ же годъ, по оцвѣтеніи засыхаетъ. У многолѣтняго маіорана листья темнозеленые бархатистые, разводятъ его сѣменами и отводками, а также разсаживаніемъ, его можно выращать деревцами.

Мелисса или лимонная трава. Мелиссу сѣютъ въ черназемную землю, въ ящики или въ горшки, когда растенія довольно укрѣпятся разсаживаютъ въ горшки.

Розмаринъ. Розмаринъ разводятъ сѣмянами, разсаживаніемъ и отводками, землю любитъ черназемную, вырастаетъ деревцомъ въ аршинъ и болѣе, живетъ по нѣскольку лѣтъ.

Кипарисъ. Кипарисъ разводится отводками, отрѣзавъ прошлогодній побѣгъ, расколи вѣточку съ низу по срединѣ на палецъ, посади въ хорошую землю, пальца на тра глубиною, закрой стеклянной банкой, поставь на недѣлю въ тѣнь, поливай умѣренно, а потомъ выставь на солнце, черезъ мѣсяцъ кипарисъ примется и дастъ но-

вые побѣги, тогда банку снять. Онъ любитъ тѣнь, но растетъ хорошо и на солнце, года въ четыре онъ выростаетъ въ ростъ человѣка.

Базиликъ. Базилику есть нѣсколько породъ, но болѣе разводится широколистый; базиликъ съ мелкими листами, извѣстный подъ названіемъ греческаго, очень красивъ и имѣетъ пріятный запахъ. Сѣютъ базилики всѣхъ родовъ весною, въ хорошую землю, перемѣшанную съ перегорѣлымъ навозомъ. Когда растѣнія подрастутъ и укрѣпятся, тогда ихъ разсаживаютъ, базиликъ любитъ поливку и солнце.

Капуцины или настурціи. Капуцины или настурціи, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ называютъ ихъ кавалерскими шпорами, садятъ ихъ въ горшкахъ или ящикахъ, а потомъ разсаживаютъ. Когда они выростутъ въ четверть вышиною, то подвязать къ палочкамъ или поставить рѣшетку. Ими хорошо убирать балконы, когда они развязаны по рѣшеткѣ. Для балконовъ также садятъ въ ящики душистый горошикъ, плющь и повилику,

Простое средство имѣть сильныя и здоровыя растенія. Ничто не освѣжаетъ такъ растѣній, какъ поливанье водою, нагрѣтою на солнце,

въ которой распущенъ голубиный навозъ и зола, выжженная изъ растеній.

Способъ получать цвѣты красивѣе обыкновенныхъ. Когда будешь приготовлять землю для посадки цвѣтовъ, въ ящикахъ, горшкахъ или грядкахъ, то насыпай ее слоями, пересыпая каждой слой мукою изъ обыкновенныхъ бобовъ.

Средство имѣть ранніе цвѣты. Посади около 20 Октября розовый кустъ въ горшекъ, наполненный хорошо землею, съ мягкимъ и сочнымъ навозомъ, котораго положить около краевъ и на дно горшка, поливай теплою водою, приставь къ свѣту, тогда розы разцвѣтутъ очень рано.

Привей къ миндальному пѣньку листкомъ, снятымъ съ розы, получишь отмѣнные и весьма рано развертывающіеся розовые цвѣты.

Когда поливать розы всякой день по два раза, во время большихъ жаровъ, а зимой сберегать подъ стекольнымъ ящикомъ; то они будутъ цвѣсти очень рано.

Поздніе цвѣты. Если кто желаетъ имѣть гвоздики и розы въ цвѣту осенью, то надобно осщипывать у нихъ осторожно завязывающіяся цвѣточные головки, и много поливать въ теченіи лѣта.

Когда захочешъ имѣть поздніе цвѣты отъ луковичныхъ растѣній, то посади ихъ глубже обыкновеннаго, тогда они придутъ съ цвѣтомъ гораздо позднѣе. Почему въ намѣреніи имѣть цвѣты луковичныхъ растеній долгое время, надобно однѣ луковицы посадить въ землю глубиною на вершекъ, другія на два, третьи на два съ половиной, а нѣкоторыя на три вершка.

Способъ сообщать цвѣтамъ новыя краски. Черной, зеленой и синій цвѣты бываютъ очень рѣдки, а потому любители цвѣтовъ, уважаютъ ихъ. Сообщить ихъ цвѣточнымъ лепескамъ не трудно. Когда желаете имѣть черные цвѣты, наберите шишечекъ, которыя бываютъ на ольхахъ; давъ имъ высохнуть, истолките въ мелкой порошекъ. Для придавія зеленаго цвѣта, выжмите сокъ изъ травы руты; а къ сообщенію синей краски, служатъ цвѣты васильки, ихъ должно высушить и также истолочь въ мелкой порошекъ.

Краски эти приготовляются къ употребленію слѣдующимъ образомъ: возьми фунтъ овечьяго навозу, съ полфунта ольховаго порошку; съ прибавкою малой доли уксусу и соли, замѣси родъ густоватаго тѣста Потомъ положи этой смѣси

на корни растенія, приносящаго бѣлые цвѣты; поливай ихъ водою, не много подцвѣченною тѣмъ же составомъ; а впрочемъ содержи растѣніе по обыкновенному. Отъ чего цвѣты на гвоздикахъ или розахъ превратятся изъ бѣлыхъ въ черные, или отъ употребленія другихъ составовъ въ синіе и зеленые.

Для лучшаго успѣха, и самую землю приготовь такимъ манеромъ: выбравъ легкую и довольно жирную землю, высуши на солнцѣ, просѣй сквозь сито. Наполни этою землею горшекъ, посади въ средину онаго. бѣлую гвоздику или какой нибудь другой цвѣтокъ; потому, что бѣлой цвѣтъ удобнѣе принимаетъ всякое впечатлѣніе. Должно остерегаться, чтобъ на нихъ не попадалъ ни дождь, ни ночная роса, и лучше держать въ закрытомъ мѣстѣ, а на день выставлять на солнце.

Если захочешъ обратить бѣлые цвѣты въ красной цвѣтъ, употреби въ замѣсь тѣста, о которомъ сказано выше, мелко толченой алой сандалъ, также поливай водою, настоянною сандаломъ.

Посредствомъ этого способа, можно получить красивыя, трехъ или четырехъ разныхъ цвѣ-

товъ лилiи на одномъ кустѣ. Положи съ четырехъ сторонъ на корни лилiи разныхъ составовъ тѣста, и поливай каждое изъ этихъ мѣстъ, разными настойками изъ выше сказанныхъ веществъ.

Краски для подцвѣчиванiя воды употребляемыя, должно брать изъ растенiй, ибо краски, извлекаемыя изъ минераловъ ѣдки, и растѣнiе, поливаемое ими пропадаетъ.

Способъ производить махровыя и разноцвѣтныя гвоздики. Бѣлыя гвоздики, пришедшiя весною съ простыми цвѣтами, пересади осенью; потомъ повтори пересадку весною, и не давай имъ цвѣсти: тогда онѣ принесутъ лѣтомъ махровые цвѣты. Такъ какъ эти махровые цвѣты будутъ также бѣлые, слѣдующимъ способомъ можно производить изъ нихъ разноцвѣтные. Возьми хорошей тучной земли, высуши на солнце, просѣй сквозь сито; наполнивъ ею горшки, посѣй гвоздичныя сѣмяна, вечеромъ и утромъ поливай посѣянныя зерна разноцвѣтными водами, желтою, синею, красною, зеленою. Это поливанье продолжай три недѣли. Горшки въ которыхъ посѣяны гвоздики, на ночь вноси подъ крышу, ибо роса разрушаетъ краски.

Средство сообщать цвѣтамъ новой запахъ. Размочи овечьяго навозу въ уксусѣ, съ прибавкою малой доли мускусу или амбры, истолченныхъ въ порошекъ: мочи въ этомъ растворѣ нѣсколько дней сѣмяна растеній, или луковицы; потомъ посади, и поливай тѣмъ же растворомъ. Это сообщитъ отмѣнный запахъ цвѣтамъ, которые принесутъ растѣнія.

Способъ ускорить прорастаніе сѣмянъ. Положи сѣмяна, которыя хочешь сѣять, на недѣлю въ подонки деревяннаго масла; а потомъ на четверть часа въ горячій мякишь хлѣба, гдѣ они и дадутъ ростки; приготовленныя такимъ образомъ сѣмяна очень скоро взойдутъ.

Средство выращать скоро салатъ. Возьми золы сожженаго моху и стараго совсѣмъ перегорѣвшаго навозу, смачивай всякой день навозною жижею, и высушивай на солнце, пока смѣсь обратится въ землю жирную и мягкую. Зимою положи такимъ образомъ приготовленной земли въ большой цвѣточной горшекъ, смачивай навозною жижею, и вымѣшивай, пока земля сдѣлается мягка и влажна. Тогда поставь горшекъ на печь, чтобъ землѣ сообщилась теплота, какова бываетъ лѣтомъ въ Іюлѣ. Потомъ посѣй сѣ-

мяна латуку или портулаку, помочивъ сѣмяна сутки въ навозной жиже; когда земля начнетъ просыхать, поливай теплою водою. Черезъ два часа сѣмяна взойдутъ и доставятъ салатъ.

Другой способъ. Смѣшай черноземъ изъ перегорѣвшаго навозу, съ малымъ количествомъ голубинаго навозу и гашеной известью, которая уже разсыпалась въ пыль. Сѣмяна латука, кресу или другихъ травъ, мочи въ навозномъ соку сутки, потомъ посѣй. Салатъ выростетъ въ двои сутки столько, что годенъ будетъ для употребленія въ кушанье, но болѣе недѣли не продолжится.

Выростить наскоро селлерею. Мочи сѣмяна селлереи сутки двои въ уксусѣ въ тепломъ мѣстѣ. Вынувъ, высуши и посѣй въ хорошую землю, смѣшанную съ золой, которая выжжена изъ травы и стручковыхъ лузгъ бобовыхъ. Поливай теплою водою, и закрывай войлокомъ; чтобъ земля не остывала. Въ короткое время селлерея взойдетъ и отъ поливанья навозною жижею скоро выростетъ.

Пѣвчія птицы. Содержаніе птицъ въ клѣткахъ доставляетъ удовольствіе не только въ городахъ, но и въ деревнѣ, гдѣ люди живутъ

среди природы. Безспорно, что соловей занимаетъ первое мѣсто между пѣвчими птицами, и когда онъ на волѣ, то поетъ съ конца Апрѣля до Іюля; соловьи же, содержимые въ клѣткахъ, начинаютъ пѣть съ Декабря, и поютъ до половины Мая. Самые лучшіе соловьи водятся въ Курской губерніи, въ Щигровскомъ уѣздѣ, въ селеніи Ясная Поляна, промышленники пріѣзжаютъ въ Щигры, скупаютъ соловьевъ, и большею частію продаютъ ихъ въ Москвѣ, гдѣ за нихъ платятъ довольно дорого. Охотникамъ до птицъ, необходимо должно знать какъ съ ними обращаться.

Соловей. На волѣ соловей питается насѣкомыми, а содержимыхъ въ клѣткахъ, кормятъ свѣжими и сушеными муравьиными яицами, сушеными муравьями и черными тараканами. Лѣтомъ когда яица свѣжія, то даютъ ихъ соловьямъ какъ они есть; а зимою завязавъ муравьиныя яица въ тряпочку, обдаютъ кипяткомъ, такъ же точно поступаютъ съ сухими муравьями, недостатка въ муравьяхъ и яицахъ быть не можетъ, ибо ихъ всегда можно достать сушеные. Давая соловьямъ таракановъ, сначала должно ощипать ноги и усы, и давать ихъ живыхъ, не болѣе

какъ по три заразомъ, то есть: три по утру и трехъ вечеромъ, если же давать ихъ болѣе, то они отъ этого жирѣютъ и голосъ у нихъ портится, дѣлается хриплымъ. Нѣкоторые даютъ соловьямъ красныхъ таракановъ, называемыхъ пруссаками, хотя соловьи ихъ и ѣдятъ, но они для нихъ вредны. Ловятъ таракановъ такимъ манеромъ: вычистивъ хорошо мѣдной тазъ, ставятъ на ночь въ то мѣсто гдѣ водятся тараканы, положивъ въ тазъ кусокъ ржаного хлѣба, заползши въ тазъ, выдти оттуда они уже не могутъ. Каждый день по утру клѣтки должно вычистить посыпать дно чистымь пескомъ, наложить свѣжаго корму и поставить воды, которая должна быть у соловьевъ безпереводно, и въ посудинѣ довольно большей, чтобы соловей могъ иногда купаться, это ему необходимо по его горячему сложенію, а самыя посудины, перемѣняя воду, вымывать всякой день, дабы не заводилась въ нихъ склизь. Хорошо давать соловьямъ иногда зелень, особенно они любятъ салатъ латукъ и цикорій, также обставлять ихъ клѣтку зелеными вѣтками. Во время линянья, что обыкновенно бываетъ въ концѣ Іюля и въ началѣ Августа, они бываютъ унылы, сидятъ смирно, мало

ѣдятъ корму, тогда клѣтки ихъ выставлять на воздухъ не должно, держать соловьевъ въ теплѣ, давать имъ сахаръ, зелень вспрыскивать теплымъ бѣлымъ виноградным виномъ.

Канарейки. Послѣ соловья, канарейка считается лучшею изъ пѣвчихъ птицъ. Молодыхъ канареекъ выучиваютъ пѣть разныя аріи и пѣсни, закрывъ клѣтку съ трехъ сторонъ, четвертою стороною ставятъ противъ зеркала, и играютъ пѣсню или романсъ, сначала одно колѣно, чтобъ канарейка могла лучше затвердить и удержать въ памяти, для этого дѣлаются нарочно особые органчики. Канареекъ кормятъ семенемъ, называемымъ *канареечнымъ*, даютъ имъ также рѣпное сѣмя, вычиствивъ его хорошо, макъ, зелень, и особенно они любятъ кресъ, латукъ и траву мокрицу; можно имъ давать сахаръ, бисквиты и винныя ягоды, до которыхъ онѣ большія охотницы. Выбравъ мягкую винную ягоду, разрѣжь пополамъ, заткни между палочекъ клѣтки, чтобъ канарейкѣ удобно было выклевывать сѣмячки. Можно давать имъ хорошихъ спѣлыхъ яблоковъ, которые онѣ ѣдятъ охотно. Въ клѣткахъ у канареекъ прикрѣпляютъ вверху колечко, въ которомъ онѣ любятъ сидѣть и спятъ ночью. Жер-

дочки, которыя обыкновенно бываютъ въ клѣткахъ, должно дѣлать изъ тросинку, пустыя въ срединѣ, а снизу въ жердочкѣ сдѣлать нѣсколько скважинокъ, куда собираются разныя насѣкомыя, перемѣнять жердочки должно всякой мѣсяцъ. Чтобы предохранить канареекъ отъ типуна, вѣшаютъ въ клѣтку лоскуточикъ краснаго кармазиннаго сукна. Всякой день вычиствивъ клѣтки, усыпь сухимъ пескомъ; водопойки также вымывай всякой день, а по временамъ не худо ставить въ клѣтки блюдечки съ водою, чтобъ канарейки могли купатся. Во время линянья, должно спрыскивать канареекъ теплымъ виноградпымъ виномъ и давать имъ зелени. При хорошемъ присмотрѣ канарейки живутъ лѣтъ по 15 и болѣе.

Жаворонки. Жаворонковъ есть нѣсколько породъ, какъ то: фіалка или юла, полевой, лѣсной, хохлатой или подсусѣдка. Лучшими изъ нихъ почитаются юла и лѣсной жаворонокъ, пѣніе у этихъ жаворонковъ тихое и пріятное. Полевой жаворонокъ уважается за громкій свой голосъ и необыкновенную способность перенимать у другихъ птицъ и съ органовъ; для этого нужно брать молодыхъ жаворонковъ. Кормъ для нихъ

такой же какъ для соловьевъ, въ клѣткахъ начинаютъ жаворонки пѣть съ Января и ранѣе.

Щеголъ. Щеголъ очень красивая птичка, ихъ болѣе содержатъ въ садкахъ или птичникахъ; въ клѣткахъ кормятъ щегловъ конопляпымъ сѣмемъ, они очень любятъ салатъ и цикорій.

Чижъ. Чижикъ, маленькая всѣмъ извѣстная птичка; держатъ ихъ въ клѣткахъ болѣе потому, что они почти безпрерывно поютъ. Чижиковъ выучиваютъ дѣлать разныя штуки, какъ то: возить себѣ въ тѣлежкѣ кормъ, доставать воду. Старыхъ чижиковъ не должно держать въ одной комнатѣ съ канарейками, ибо они отъ этого портятся, перенимая пѣсни у чижиковъ; молодыхъ же чижиковъ хорошо обсиживать съ карейками, тогда они будутъ пѣть какъ канарейки, также самцовъ чижиковъ, спариваютъ съ канарейками, и отъ нихъ бываютъ уже канарейки. Кормятъ чижиковъ обыкновенно конопляпымъ сѣмемъ, также любятъ они зелень, салатъ, цикорій и мокрицу.

Снѣгирь. Снѣгири питаются всякими сѣменами, и особенно любятъ конопляное и льняное сѣмя. Пѣніе ихъ больше смѣшно, нежели пріятно; но молодые снѣгири выучиваются съ флейты

насвистывать разныя пѣсни. Въ клѣткахъ ихъ кормятъ коноплянымъ сѣмемъ, и они очень скоро дѣлаются ручными и привыкаютъ къ человѣку.

Синица. Синица красивая и проворная птичка, ихъ также есть нѣсколько породъ, но въ клѣткахъ болѣе держатъ овсянокъ и московокъ. Кормятъ ихъ коноплянымъ сѣмемъ, московкамъ нужно давать сѣмя слегка раздавленное скалкою или обрушенное, но если кормить ихъ цѣлымъ сѣмемъ, то онѣ отъ этого слѣпнутъ.

Скворцы. Скворцовъ можно почесть домашними птицами, въ тѣхъ мѣстахъ гдѣ водятся скворцы, ставятъ небольщія дуплы на крышахъ или стѣнахъ, и прилетая весною они выводятъ тамъ дѣтей. Когда выведутся и нѣсколько подростутъ молодые скворцы, тогда ихъ вынимаютъ изъ дупла, и пріучаютъ къ домашней жизни. Кормятъ ихъ свѣжимъ тварагомъ, размоченнымъ бѣлымъ хлѣбомъ и молочною просяною кашею. Скворцы скоро дѣлаются ручными, выходятъ изъ клѣтки, ходятъ по комнатамъ, ловятъ мухъ и другихъ насѣкомыхъ, и сами опять уходятъ въ клѣтку; выучиваются пѣть разныя пѣсни, скворцовъ учатъ также говорить. Они большіе охот-

ники купаться, а потому и надобно имъ доставлять это удовольствіе.

Попугаи. Между различными породами попугаевъ, которые выучиваются говорить, пѣть, подражать голосу человѣческому и разныхъ животныхъ, способнѣе другихъ попугай голубосѣрый, съ малыми перушками въ крыльяхъ и хвостѣ. Попугаевъ привозятъ къ намъ болѣе изъ Африки, а также изъ другихъ частей свѣта, говорить они выучиваются безъ дальней науки, стоитъ только повторять передъ ними то слово или напѣвъ, который желаешь, что они заучили. Пища ихъ состоитъ въ бѣломъ хлѣбѣ, размоченномъ въ молокѣ или бульонѣ, съ котораго до чиста снятъ жиръ; можно давать имъ конопляное сѣмя и разные плоды. Должно остерегатся кормить ихъ петрушкой, лимономъ и горькимъ миндалемъ, это для нихъ ядъ. Съ вишенъ попугаевъ слабитъ. Когда они захилѣютъ или сдѣлаются больны, то спрыскивать ихъ каждой день теплымъ виноградньмъ виномъ, впрочемъ они мало подвержены болѣзнямъ и живутъ очень долго.

Вообще всѣ птицы, содержимыя въ клѣткахъ, любятъ чистоту и опрятность. Клѣтки должно

чистить каждой день, и посыпать сухимъ пескомъ; водопойки каждой день вымывать; воду перемѣнять два раза въ день; вѣсить въ клѣтку лоскутокъ алаго кармазиннаго сукна, для предохраненія птицъ отъ типуна; во время линянья предохранять отъ холода и сквознаго вѣтру; вспрыскивать теплымъ виноградпымъ виномъ.

Разные способы истреблять сверчковъ. Положи въ комнмтѣ гдѣ завелись сверчки васильковъ, связанныхъ пучечками, тогда они уйдутъ въ другую комнату, и такимъ маперомъ ихъ совсѣмъ можно выгнать.

Сверчки очень любятъ чечевичную солому, набравъ ее положить въ тѣ мѣста гдѣ они завелись, когда сверчки войдутъ въ солому, то ее жжечь или выкинуть вонъ.

Въ чистыхъ комнатахъ рѣдко заводятся сверчки, особливо въ сѣверныхъ губерніяхъ, а въ нѣкоторыхъ мѣстахъ ихъ и совсѣмъ нѣтъ; но въ южныхъ губерніяхъ, никакая чистота не избавитъ васъ отъ этихъ незваныхъ гостей. Едва настанутъ сумерки, и они начинаютъ свои скучныя манатонныя пѣсни. Ловятъ ихъ также на свѣтъ, близъ того мѣста гдѣ поселится сверчекъ ставятъ свѣчу, и въ комнатѣ стараются наблю-

дать тишину; когда сверчекъ выйдетъ, то его выкидываютъ вонъ или убиваютъ.

Средства истреблять клоповъ. Возьми мѣдной чайникъ, вложи въ носокъ гусиное перо, обрѣзанное съ обоихъ сторонъ, конецъ носка гдѣ вложено перо, замажь густымъ тѣстомъ, чтобъ духъ изъ чайника выходилъ только въ перо. Потомъ наливъ чайникъ кипяткомъ, поставь его на горячіе уголья, положенные въ горшекъ или жаровню, и когда чайникъ закипитъ, и паръ устремится черезъ носокъ и перо вонъ, наводи эту струю пара въ щели гдѣ водятся клопы. Наливать чайникъ должно не полонъ, а только до носка, чтобы скопившемуся въ чайникѣ пару, можно было выходить въ носокъ; чайникъ закрыть плотно крышкою.

Хорошо также мазать тѣ мѣста гдѣ завелись клопы, лавандовымъ масломъ и камфарнымъ спиртомъ.

Средства истреблять блохъ. Чтобъ изба, вится отъ этихъ безпокойныхъ насѣкомыхъ - должно спрыскивать полъ, простыню и кроват уксусомъ; настоенымъ душистыми травами какъ то: эстрагономъ, мятою, розмариномъ и полынью, съ прибавкою малой доли камфоры. Мести полъ,

посыпая чайными листьями, которые остаются по спитіи чаю. Класть свѣжую полынь подъ кровать и въ другія мѣста.

*Вѣрное и безвредное средство истреблять тараканов*ъ. Возьми буры, смѣшай съ малымъ количествомъ муки, посыпь гдѣ водятся тараканы, и черезъ недѣлю вы не увидите ни одного таракана.

Способъ чистить серебро. Возьми полфунта бѣлаго мыла, наскобли ножемъ, распусти въ полштофѣ горячей воды; сотри на теркѣ горсти двѣ бѣлаго хлѣба, влей на хлѣбъ рюмку дрожжей изъ подъ виноградпаго вина, и разведи въ другой посудинѣ кипяткомъ; потомъ просѣй сквозь сито хорошей золы, столовую ложку просѣянной золы раствори въ стаканѣ кипятка, отдѣльно отъ мыла и хлѣба. Обмочивъ щетку сначала въ щелокъ, затѣмъ въ хлѣбный растворъ и наконецъ въ мыльной, чисти щеткой посуду или другія серебряныя вещи, а вычиствъ, выполощи и вытри сухимъ полотенцомъ, и серебро будетъ какъ новое.

Способъ чистить семилеръ, томпакъ и мѣдную посуду. Наскобли треплу, замѣси на пѣнномъ винѣ жидкое тѣсто; если посуда замарана

воскомъ или саломъ, то сначала опусти ее въ горячую воду, потомъ вытри сухою ветошкою, намажь растворомъ трепла, и три мягкою щеткою, пока вещь, которую чистишь, сдѣлается чистая и свѣтлая, за тѣмъ вытри мягкою чистою ветошкою, и она будетъ какъ сей часъ отполирована.

Легкой способъ чистить картины и портреты. Истолки въ порошекъ лазурнаго камня, разведи водой; потомъ намочивъ губку въ этомъ составѣ, вытирай картину; за тѣмъ обмывай картину водой, также губкою, до тѣхъ поръ, пока вода будетъ стекать уже чистая. Если не случится лазурнаго камня, намыль губку масленымъ бѣлымъ мыломъ, вычисти ею картину или портретъ, обмой чистой водой, вытри слегка. Между тѣмъ пока картина будетъ сохнуть взбей яичный бѣлокъ пополамъ съ водою, покрой бѣлкомъ картину, дай высохнуть, и еще разъ покрой. Послѣ этой операціи, картина будетъ какъ новая.

Отличной составъ для склеиванія битой посуды. Возьми столовую серебряную ложку, влей въ нее вина или спирту, положи мелко изрѣзаннаго рыбьяго клею, развари на угольяхъ; помажь

этимъ составомъ края разбитой посуды, сложи ровно и плотно, черезъ четверть часа они склѣятся. Также хорошъ для этого слѣдующій составъ: распусти въ крѣпкомъ спиртѣ самой чистой бѣлой камеди густовато; разбитую вещь подержи надъ жаромъ, и когда она нагрѣется, намажь составомъ, сложи плотно, и подержи въ рукахъ, пока она остынетъ.

Клей для фарфору. Возьми яичный бѣлокъ, взбей оный, прибавь въ него негашеной извести, чтобъ составилось жидкое тѣсто; потомъ намазавъ этимъ составомъ разбитую вещь по отлому, сложи какъ можно ровнѣе, высуши. Когда будешь склеивать англійскую фаянсовую посуду, то по высушеніи повари въ молокѣ, отъ этого незамѣтно будетъ на посудѣ спая, гдѣ она склеена. Если во время варенія составъ распустится и склеенная вещь развалится, должно повторить склеиваніе. На небольшую посудину потребно не болѣе одного бѣлка, и кусокъ извести, величиною съ лѣсной орѣхъ; для большой вещи составъ должно дѣлать гуще. Составомъ этимъ можно склеивать также глиняную посуду.

Составъ для склеиванія мрамору. Возьми красныхъ улитокъ и негашеной извести, сотри вмѣ-

стѣ мягко, и намазавъ этимъ составомъ по отлому сложи какъ можно ровнѣе.

Замаска. Растопи по ровну воску со смолою, прибавь мелко истолченаго и просѣяннаго кирпичу, замѣси на распущенномъ воскѣ и смолѣ тѣсто. Цементъ этотъ, или замаска, употребляется для склеиванія камней.

Цементъ для склеиванія мрамору. Для склеиванія большихъ кусковъ мрамору приготовъ слѣдующій цементъ, истолки въ мелчайшій порошекъ мрамору; потомъ развари потребное количество рыбьяго клею, смѣшай вмѣстѣ съ мраморомъ, чтобъ вышла потребной густоты замаска.

Не переводящіяся чернила. Возьми бѣлаго виноградпаго вина полторы бутылки, сапожнаго купоросу четверть фунта, квасцовъ четверть фунта, сахару леденцу осмушку, чернильныхъ орѣшковъ два фунта. Орѣшки истолки крупно, сложи все въ широкогорлую бутыль, взбалтывай всякой день раза три или четыре, держи въ тепломъ мѣстѣ, но только не на печкѣ и не на солнцѣ. Когда чернила будутъ готовы, отлей стакана два для расходу, а въ бутыль влей столько же винограднаго вина; съ пропорціи чернилъ, находящихся въ бутылѣ, никогда не

должно сливать болѣе трехъ стакановъ, и вливъ вновь вина, не брать прежде недѣли. Если чернила начнутъ слабѣть, прибавь по немногу выше писанныхъ веществъ; если захочешь сдѣлать ихъ чернѣе, подбавь орѣшковъ или купоросу, буде чернила не хорошо будутъ сходить съ пера, прибавь квасцовъ, а если же онѣ очень сплываютъ съ пера, подложи камеди: отъ сахару чернила получаютъ глянецъ.

Дешевыя чернила. Возьми свѣжей молодой дубовой корки, изрѣжь мелко; положи въ какую нибудь посудину, вмѣстѣ съ нѣсколькими кусками стараго желѣза, налей квасомъ или пивомъ, получишь очень порядочныя чернила.

Чернила, принимающія разныя цвѣта. Свари крѣпкой отваръ изъ сухихъ розовыхъ цвѣтовъ, положи въ этотъ отваръ толченаго сапожнаго купоросу, дай стоять недѣлю, взбалтывая каждой день, и чернила выйдутъ очень изрядныя. Когда прибавить въ чернила нѣсколько капель купороснаго масла, то онѣ будутъ красныя; а если влить нѣсколько нашатырнаго спирта, то онѣ примутъ сѣрой цвѣтъ.

Березовый трутъ. Трутъ есть родъ грибовъ, растущихъ на деревьяхъ, грибы эти называются

древесной губкой; трутъ приготовленный изъ нихъ, употребляется въ медицинѣ для останавливанія кровотеченія изъ жилъ или когда припускаютъ піявокъ. Въ домашнемъ быту употребляютъ его для высѣканія огня, приготовляется трудъ слѣдующимъ образомъ: отдѣливъ отъ него грубыя деревянистыя части, уложи въ горшекъ слоями, пересыпая каждой слой золою, сверху засыпь золою на палецъ, налей воды, закрой горшекъ и поставь въ печь, когда она вытоплена и закрыта, оставь въ печкѣ до другаго дни. Если вода выпрѣетъ, долей горшекъ, чтобъ онъ былъ полонъ. На другой день выбравъ изъ горшка трутъ высуши въ легкомъ духѣ или на солнцѣ; потомъ бей его скалкою, пока трудъ сдѣлается мягокъ и станетъ легко отдѣлятся.

Дешевый трутъ. Возьми синей сахарной бумаги, мни ее хорошенько до тѣхъ поръ, пока она сдѣлается мягкою; тогда намочи въ водѣ, въ которой распущена селитра, давъ бумагѣ хорошо напитаться высуши. Этотъ трутъ имѣетъ то достоинство, что онъ почти никогда не отсыриваетъ.

Наборъ настоящаго єрофєича. Возьми на ведро пѣннаго или полугарнаго вина фунтъ слѣдую-

щихъ спецій, по четыре золотника: полыни, трифоли, девятильнику, звѣробою, шалфею, тысячалистнику, золототысячнику, полевой гвоздики, зори, перечной мяты, мелиссы, доннику, можжевеловыхъ ягодъ, померанцовой корки, лимонной корки; померанцовыхъ орѣшковъ три золотника, калгану два золотника, по два золотника анису, солодковаго корню, гвоздики; одинъ мушкатный орѣшикъ. Травы изрѣжь, обдай кипяткомъ, потомъ откинь на сито; твердыя вещества истолки крупновато; сложи все вмѣстѣ въ боченокъ или бутыль, налей виномъ, поставь въ теплое мѣсто или на солнцѣ, дай стоять двѣ недѣли, процѣди сквозь суконный кошель. На траву снова налить ведро вина, и дать стоять мѣсяцъ, за тѣмъ настойку слить, траву выжать, процѣдить сквозь кошель или тряпочку. Пропорцію эту можно уменьшить въ половину или взять четвертую долю.

Глинтвеинъ. На бутылку краснаго вина, влей два стакана воды, а если кто любитъ крѣпкой глинтвеинъ, то стаканъ рому; прибавь по вкусу сахару, по не многу корицы, гвоздики, кардамону и мушкатнаго орѣшка; вскипяти раза три, подавай горячій.

Гогель могель. Возьми шесть яичныхъ желтковъ, чайную чашку толченаго сахара, взбей вмѣстѣ съ сахаромъ въ пѣну; потомъ влей мало по малу два стакана кипятку, продолжая сбивать, а наконецъ прибавь стаканъ рому, подавай горячій, онъ очень полезенъ отъ кашлю или когда охрипнетъ голосъ.

Сабагонъ. Возьми десять яичныхъ желтковъ, стаканъ толченаго сахару, бей деревянною ложкою или вѣничкомъ до тѣхъ поръ, пока желтки сдѣлаются густы и бѣлы; потомъ выложи желтки въ кастрюльку, влей по немногу бутылку бѣлаго винограднаго вина не переставая взбивать, и не давая кипѣть. Подаютъ горячій съ бисквитами.

Отличное мыло, сгоняющее съ лица загаръ, веснушки и пятна. Возьми фунтъ бѣлаго мыла, изрѣжь мелко, положи въ чашку, прибавь чайную чашку свѣжей сметаны, три ложкою до тѣхъ поръ, пока мыло хорошо соединится съ сметаною; и въ немъ не останется крупинокъ; тогда положи въ кастрюлю, поставь на легкой огонь и мѣшай безпрестанно деревянною лопаткою. Когда мыло и сметана превратятся въ одну массу сними съ огня, продолжай вымѣшивать, пока

остынетъ; потомъ влей рюмку виннаго спирту, и рюмку спирту нашатырнаго и золотникъ бергамотоваго масла, смѣшай хорошенько съ мыломъ, выложи въ деревянной ящикъ, пославъ въ него сначала холстинку. Давъ мылу окрѣпнуть, разрѣжь на кусочки и употребляй.

Составъ для полированія мебели изъ краснаго дерева. Возьми двѣнадцать золотниковъ корня воловьяго языка, шесть золотниковъ гумилаку въ зернахъ, истолки крупно, налей бутылкою свѣжаго льнянаго масла, дай стоять дни четыре, взбалтывая каждой день нѣсколько разъ. Потомъ натолки кирпичу какъ можно мелче, просѣй сквозь частое сито, чтобъ въ немъ не было крупинокъ, вытри имъ мебель, которую хочешь поновлять. Наконецъ возьми лоскутокъ сукна, обмочи въ приготовленное масло, натри имъ мебель, дай постоять ей сутки, на другой день отполируй мягкою суконкою.

Домашнее крашенье. Всѣ ткани или пряжу, которыя хочешь красить, намочи сначала въ теплой водѣ, потомъ вынувъ, дай отечь; это необходимо должно наблюдать при всѣхъ крашеньяхъ въ какой бы цвѣтъ ни было.

Крашенье фернамбукомъ. Возьми фунтъ фер-

намбуку или лучшаго сандалу, на ведро колодезной воды; колодезная вода, въ которой мыло худо растворяется, почитается для этого лучше ключевой и рѣчной. Вливъ ведро воды въ корчагу или чугунъ, положи туда же фернамбуку, поставь въ печь, дай варится три часа, потомъ слей осторожно краску, а на гущу влей еще ведро колодезной воды и вари еще три часа; оба эти отвара смѣшай вмѣстѣ, дай стоять нѣсколько сутокъ. Для крашенья въ алой цвѣтъ, матерію или что хочешь красить, должно сначала варить въ слѣдующемъ растворѣ: на каждый фунтъ крашенья положи по 35-ти золотниковъ квасцовъ и по три золотника виннаго камня, вари съ этимъ три часа, а потомъ слегка выжми, развѣсь въ прохладномъ мѣстѣ, и дай висѣть недѣлю. Для крашенья должно имѣть котелъ, въ которой бы входило ведро краски. Сначала крась простыя ткани, также вываренныя въ квасцахъ; окрася сіи ткани, прибавь въ котелъ остававшагося фернамбуковаго отвара, и вари въ немъ матеріи или другія какія вещи до тѣхъ поръ, пока выкипитъ двѣ трети отвара, наконецъ выполощи въ холодной водѣ, расправь и высуши.

Дешевая красная краска. Заготовь кореньевъ

конскаго щавеля съ осени; когда нужно будетъ что нибудь окрасить, возьми фунтъ кореньевъ конскаго щавеля и фунтъ марены, увари хорошенько, ибо чемъ болѣе будешь варить, тѣмъ краска будетъ темнѣе.

Желтая краска изъ конскаго щавеля. Возьми фунтъ кореньевъ конскаго щавеля, изруби мелко, вари съ достаточнымъ количествомъ воды; сначала они дадутъ краску желтую соломеннаго цвѣта, а если будешь долѣе варить, то желто-оливковую.

Зеленая краска. Возьми кореньевъ конскаго щавеля фунтъ, истолки ихъ, прибавь синяго сандалу, больше или меньше, ибо это зависитъ отъ того, какую захочешь имѣть краску, темно-зеленую или свѣтло-зеленую. Потомъ поступай какъ выше сказано, при крашенье фернамбукомъ.

Фіолетовая краска. На каждый фунтъ крашенья возьми по 35-ти золотниковъ синяго сандала, положи въ мѣшечикъ, и мочи въ водѣ цѣлую ночь. На другой день вари краску въ той же водѣ, не вынимая изъ мѣшечка, цѣлый часъ: потомъ прибавь двѣнадцать золотниковъ квасцовъ, и когда квасцы распустятся и краска довольно уварится, сними съ огня, поло-

жи въ нее полотно или пряжу, кои должны быть выбѣленныя; хорошенько поворочай, чтобъ окрашиваемая вещь пропиталась краскою, давъ остынуть въ краскѣ, выполощи и высуши.

Способъ красить шерстяныя матеріи въ черный цвѣтъ. На каждый фунтъ шерстяной матеріи, возьми по три золотника истолченыхъ чернильныхъ орѣшковъ, и по горсти ольховыхъ шишекъ, наливъ водою поставь на огонь, и вари съ этимъ матерію цѣлый часъ; послѣ сего вынь вонъ, а въ котелъ положи фунтъ синяго сандала и двѣнадцать золотниковъ купороса сапожнаго и съ этимъ еще вари матерію часъ; наконецъ вынувъ выполощи и высуши.

Бланжевая краска. Отвари въ чистой водѣ ивовые листья, процѣди отваръ сквозь холстину; потомъ прибавляй въ этотъ отваръ по немногу распущеннаго рыбьяго клею, пока жидкость сдѣлается совершенно прозрачною. Этимъ составомъ можно красить нитки и хлопчато-бумажныя ткани и придавать ей по желанію различные оттѣнки, употребляя только болѣе или менѣе сгущенный отваръ.

Способъ сберегать пиво безъ льду. Сдѣлай изъ досокъ такой ящикъ, въ которомъ бы пив-

ная бочка свободно умѣстилась; поставь этотъ ящикъ въ погребъ или чуланъ. Бочку съ пивомъ установи въ ящикѣ на четырехъ кирпичахъ, положа одинъ кирпичь подъ передъ бочки, другой подъ задъ, а два подъ бока. Вверни въ бочку двѣ трубки съ гвоздями, достаточной величины, чтобъ они чрезъ стѣну ящика выходили наружу. Первую трубку вверни въ дно бочки для цѣженія пива, а другую во втулку для того, чтобъ во время цѣженія пива, можно было впускать воздухъ, безъ чего пиво не станетъ течь. Когда бочка съ пивомъ крѣпко заткнута, и въ ящикѣ хорошо установлена, то должно ее вытереть до суха, и засыпать сухимъ пескомъ отвсюду такъ, чтобъ бочка была и сверху засыпана пескомъ на ладонь. Этимъ способомъ можно сберечь пиво безъ поврежденія цѣлое лѣто.

Колбасы говяжьи. Возьми десять фунтовъ говядины, отъ хорошаго мягкаго мѣста, изруби мелко, положи въ нее горсть соли, смочи двумя штофами бульона или мяснаго отвара, и еще положи горсть соли. Потомъ прибавь въ говядину три четверти фунта мелко изкрошеннаго ветчинаго сала, шесть золотниковъ крупно истолченнаго перца, перемѣшай все вмѣстѣ хорошень-

ко, и начини этой смѣсью коровьи кишки, хорошо вычищенныя. Когда колбасы будутъ готовы, положи дни на три подъ умѣренный гнетъ; а послѣ чего прокопти ихъ. Колбасы эти долго лежать не могутъ потому, что отъ времяни очень твердѣютъ и теряютъ вкусъ.

Колбасы сборныя. Изруби мелко три фунта говядины, пять фунтовъ свѣжей свинины, два фунта ветчиннаго сала, прибавь шесть золотниковъ толченаго перца, полфунта соли. Сало изкроши мелко, и все вмѣстѣ смѣшай начини коровьи кишки и слегка прокопти.

Сосиски. Возьми три фунта говядины, изруби, а потомъ истолки въ ступкѣ. Фунтъ ветчиннаго сала изкроши мелко, перемѣшай съ говядиной, прибавь чайную чашку винограднаго вина не много перцу, мушкатнаго орѣшка. Потомъ начини этой смѣсью хорошо вычищенныя бараньи кишки, перевяжи небольшими колбасками, вершка въ два величиною, разрѣжь по двѣ. Въ холодное время или на льду, сосиськи могутъ долго сохранятся.

Признаки хорошей коровы. Я полагаю, что лучше держать коровъ хорошей породы и рослыхъ, ибо рослая корова съѣдаетъ корму немно-

го меньше малорослой, а приноситъ выгоды почти въ двое; телятъ отъ хорошихъ коровъ можно продавать съ выгодою, а если придется продать корову, то за нее всегда дадутъ хорошую цѣну. Хорошей породы корова должна быть рослая, длинна станомъ, имѣть короткія, широко между собой стоящія переднія ноги, голову небольшую, губы черныя или коричневыя, красивые рога, глаза свѣтлые и веселые, походку бодрую, лопатки широкія, хребетъ прямой, крестецъ плоской, грудь широкую, брюхо полное, окороки отъ хвоста мясистые, вымя большее круглое, хвостъ длинной. Покупая корову должно смотрѣть чтобъ она была не старая, охотно бы ѣла кормъ, давала много и хорошаго качества молоко. Такихъ коровъ надлежитъ оставлять для приплоду, а коровъ же не столь хорошихъ, откормя продавать. Лучшую пользу приноситъ корова отъ пяти до десяти лѣтъ; признаки молодой коровы слѣдующія: зубы у молодой коровы бѣлые, на 9, 10, 11 и 12 году зубы начинаютъ желтѣть; рога до четырехъ лѣтъ бываютъ острые и гладкіе, на пятомъ году выростаетъ на рогахъ по кольцу, и послѣ того ежегодно по

кольцу прибавляется, и такъ число колецъ есть вѣрный признакъ лѣтъ.

Содержаніе рогатаго скота. Относительно прокормленія и присмотра за скотомъ, начнемъ съ весенняго кормленія. По прошествіи зимы не должно выгонять коровъ слишкомъ рано въ поле, пока трава не отросла порядочно, низкой травы корова захватить не можетъ, и потому, вмѣсто насыщенія, только ослабѣваетъ. Кромѣ того, молодая трава производитъ у коровъ поносъ; также не должно выгонять коровъ въ поле покудова не обсохнетъ роса; задавать имъ по утру передъ выгономъ въ поле по немногу сѣна; и кислой капусты. Когда осенью перестанутъ гонять въ поле хорошо давать имъ слѣдующій порошекъ: возьми по ровной части можевеловыхъ ягодъ, змѣевика, кореньевъ ангелики или дягильника, подбѣлу, булдырьяну, завязнаго корня, золототысячника, истолки въ мелкой порошекъ, смѣшай все вмѣстѣ; этотъ порошекъ давать скотинѣ поутру въ холодной водѣ по столовой ложкѣ; хорошо также давать каждое утро по ломтю ржаного хлѣба, круто посоленнаго. Въ городахъ, зимою, обыкновенный кормъ коровъ составляетъ сѣно, но для экономіи можно заго-

товить осенью разную зелень. Когда рубятъ капусту то зеленые листья и разную ботву отъ овощей изрубить, посолить и набить въ бочки, что кромѣ выгоды, для скота очень здорово. Въ случаѣ дороговизны сѣна, можно давать коровамъ сѣчку изъ овсяной соломы, изрубивъ солому обдай кипяткомъ, и когда нѣсколько простынетъ посыпь мукой и потруси солью, коровы ѣдятъ ее охотно. Всѣ хлѣбные остатки должно сберегать для коровъ, какъ напримѣръ: квасную гущу, хлѣбныя крошки, когда моютъ квашню, остатки овощей. Квасной гущи давать вдругъ много не годится, ибо молоко отъ нее приметъ непріятный вкусъ, а смѣшивать ее съ другими остатками и разводить теплой водой. Если есть лишнія овощи, какъ то: мелкій картофель, рѣпа, морковь, свекла, рѣдька, то все это можно давать коровамъ, но напередъ вымыть, перебрать, испорченныя отбросить, изрубить сѣчкою, обдать горячей водой, посыпать солью и мукой, или отрубями, но лучше когда ихъ сварить. Гдѣ не жалѣютъ корму, и даютъ коровамъ два раза въ день хлѣбное пойло, то все же нужно давать имъ свѣжей воды два раза въ сутки. Должно поставить за правило, посуду, въ кото-

рой дают коровамъ сѣчку или хлѣбное пойло, держать всегда въ чистотѣ, выполаскивать всякой день. Также не должно задавать вдругъ много корму, но столько, сколько корова можетъ съѣсть, ибо старый кормъ скотина ѣстъ не охотно. Для даванія корму употребляютъ небольшіе обрѣзы или ущаты. Гдѣ есть пивоваренные и маслобойные заводы, то можно покупать для коровъ дробину изъ подъ пива, и конопляную и льняную избойну, дробину и избойну скотъ ѣстъ хорошо, она питательна и здорова. Хорошій уходъ, порядокъ въ кормленіи, поеніи и содержаніе въ чистотѣ, много способствуютъ здоровью скотины и хорошему качеству молока. Хлѣвы должно содержать въ чистотѣ; солому для подстилки употреблять свѣжую; курить въ хлѣвахъ по крайней мѣрѣ разъ въ недѣлю, можжевеловыми ягодами или можжевельникомъ, смѣшаннымъ съ сосновыми шишками, которыя должно запасать весною, когда они еще зелены. Въ продолженіи лѣта коровъ должно мыть по крайней мѣрѣ два раза, выбравъ хорошій ясный день, вымыть водою съ мыломъ, вычесать скребницей, вода должна быть теплая. Также разъ въ недѣлю вытирать соломой или чистить скребни-

цей, эти средства предохраняютъ скотъ отъ многихъ болѣзней.

О бѣленіи нитокъ, пряжи и холстовъ. Нитки и холсты бѣлятъ различными манерами, искусство состоитъ въ томъ, чтобъ не испортить пряжи, доставить ей бѣлизну и прочность. Въ деревняхъ обыкновенно бѣлятъ щелокомъ, иногда пересыпаютъ золою, но отъ излишняго золенья, холсты и нитки бываютъ не прочны. Положивъ въ кадку холстъ или нитки, наливаютъ щелокомъ, даютъ стоять часовъ девять, потомъ сливъ щелокъ, наливаютъ холодной воды, даютъ стоять полсутокъ, за тѣмъ вынувъ, выполаскиваютъ и развѣшиваютъ. Когда высохнутъ, укладываютъ въ котелъ или корчагу, наливаютъ щелокомъ, ставятъ въ печь и оставляютъ до другаго дни; тогда вынувъ изъ печи перемываютъ въ теплой водѣ, выполаскиваютъ и развѣшиваютъ, а давъ высохнуть, мочатъ чистой холодной водой раза три въ день. Черезъ нѣсколько дней снимаютъ пряжу, наливаютъ щелокомъ, ставятъ въ печь и поступаютъ какъ сказано выше.

Другой способъ бѣленья. Уложи холсты съ вечера въ кадку, налей холодной водой, и дай стоять до другаго дни, по утру вынувъ холсты,

слей воду, налей чистой воды, и мочи холсты еще часовъ двѣнадцать; потомъ вымой въ горячей водѣ, налей сывороткой или молокомъ, и оставь ихъ въ сывороткѣ на сутки. Попрошествіи сутокъ выпь, вымой въ горячей водѣ съ мыломъ, положи въ букъ, а за не имѣніемъ бука въ корчаги, налей щелокомъ, поставь въ печь; вынувши изъ бука выполощи на рѣкѣ, а если парились въ корчагахъ, то вынувъ холсты переведи въ горячей водѣ съ мыломъ, а потомъ выполощи. Чемъ чаще бучить или парить, тѣмъ скорѣе можно выбѣлить. При бѣленіи тонкихъ нитокъ и холстовъ, должно какъ можно меньше употреблять крѣпкаго щелоку, мыть слабымъ щелокомъ съ мыломъ, а наливать сывороткою или снятыми молокомъ, наливши дать стоять сутки, потомъ вымыть въ горячей водѣ съ мыломъ, выполоскать на рѣкѣ и развѣсить. Нитки обыкновенно надѣваютъ на гладкой шестъ, который укрѣпляютъ на двухъ козлахъ, гдѣ нибудь въ удобномъ мѣстѣ, внизъ продѣваютъ также гладкую палку, а къ ней привязываютъ по концамъ не большіе камни, чтобъ нитки висѣли прямо; холсты же разстилаютъ на травѣ. Холсты и нитки надобно нѣсколько разъ въ день смачи-

вать чистою холодною водою Самое лучшее время для бѣленья съ Марта по Іюнь, особливо хорошо бѣлить во время цвѣтенія деревьевъ. Сывородку можно скапливать, и беречь до употребленія въ холодномъ мѣстѣ. Для ровныхъ холстовъ можно дѣлать расхожій квасъ; когда холсты раза два бучены или парены, налить ихъ квасомъ, и дать стоять сутки, а выпувъ, вымыть въ горячей водѣ съ мыломъ, выполоскать на рѣкѣ, разостлать на траву, и смачивать раза четыре въ день холодною водою. Наливать холсты квасомъ надобно раза три, и поступать какъ сказано объ этомъ выше.

КОНЕЦЪ.

мость простыхъ питательныхъ началъ. Питательность. Прочія качества питательныхъ веществъ. Дѣйствіе воды. О количествѣ и качествѣ пищи. — Отдѣленіе II. *О пищѣ и напиткахъ въ частности.* — I. Пища. А. Пища животная. Млекопитающія животныя. Птицы. Яйца. Салангановы или тонкинскіе гнѣзды. Земноводныя (черепахи, лягушки). Рыбы. Икра. Раки. Слизняки (улитки, устрицы).—Б. Пища растительная. Мучныя сѣмена или хлѣбные злаки. Хлѣбъ (печеніе и качества). Плоды хлѣбнаго дерева. Каштаны. Шелушистые плоды (горохъ, бобы, чечевица). Картофель. Земляные орѣхи или каштаны. Арроруть. Земляные желуди. Салепъ. Саго. Водяной шильникъ, рогоза и вахта. Морковь. Пастернакъ. Сахарный корень. Сладкій корень. Свекла, свекловица. Сельдерей. Петрушка. Земляныя груши. Рѣпа и брюква. Спаржа. Капуста и породы ея. Кислая капуста. Крессы и щавель. Спинатъ. Салаты. Артишоки. Плоды. Маслянистыя сѣмена. Мясистые или сочные плоды. Грибы. — II. Напитки. А. Холодные напитки. Вода. Молоко. Молочная сыворотка. Пахтанье. Растительное молоко. Слизистые отвары. Винный спиртъ. Пиво. Вино. Водянки и плодовыя вина. Медъ Водка. Пуншъ. Взварецъ. Джинъ. Лимонадъ. Кумысъ. Квасъ.— Б. теплые напитки. Мясной отваръ. Шоколадъ. Кофе чай. Кирпичный чай. — III. Приправы. Апельсинная корка. Анисъ. Ваниль. Волошскій укропъ. Волошскій тминъ. Горчица. Горькая померанцовая корка. Гвоздика. Деревянное масло. Жиръ. Имбирь. Ирный корень. Квасцы. Кардамонъ. Кишнецъ. Корица. Китайская корица. Каперсы. Коровье масло. Лукъ. Лимонная корка. Масла. Медъ. Мускатные орѣхи. Перецъ. Патока. Рѣдька. Соль. Селитра. Сахаръ (тростниковый, свекловичный, ясеневый). Стручковый или испанскій перецъ. Сыръ. Тминъ. Укропъ обыкновенный. Уксусъ. Хрѣнъ. Хмѣль. Чеснок[illegible]лотъ. Шафранъ.— *Прибавленіе.* Табакъ. Курительный табакъ. Нюхательный табакъ.

—

У него жъ В. П. Полякова

ПРОДАЕТСЯ СЛѢДУЮЩАЯ КНИГА

ХОЗЯИНЪ СЕБѢ НА УМѢ, ОПЫТНЫЙ ЭКОНОМЪ И СКОПИДОМЪ,

или 260 секретовъ изъ домашней экономіи, съ указаніемъ: самому приготовлять все, необходимое въ домашнемъ быту С. П. Б. 1846. Ц. 40 коп. сер. за перес. за 1 фун.

—

ГГ. Иногородныя особы благоволятъ адресоваться за всѣми вообще книгами на имя Санктпетербургскаго книгопродавца В. П. Полякова совсею благонадежностію требованія Гг. иногородныхъ исполняются съ первоотходящею почтою.





